



ECOLE DE TOUVRE



MENUS DU MOIS DE MARS 2019

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 04/03 au 10/03	Tomates en salade Merguez Poêlée de légumes Fromage* Compote de pommes	Soupe au cresson Tartiflette Salade verte Fruit de saison	Salade de lentilles Aile de raie pochée Epinards à la crème Fromage* Fruit de saison	Concombre en salade Sauté de bœuf Semoule aux épices Yaourt aromatisé Biscuit sablé
Semaine du 11/03 au 17/03	Pâté de foie Emincé de dinde à l'aigre douce Riz Basmati Fromage* Fruit de saison	Coleslaw Rôti de bœuf Haricots verts Fromage* Fruit de saison	Potage de légumes Sauté de porc aux champignons Haricots coco à la tomate Fromage blanc au sucre	Œuf dur mayonnaise Poisson frais du jour Brocolis vapeur Fromage* Yaourt aux fruits
Semaine du 18/03 au 24/03	Céleri Rémoulade Lapin sauté persillé Petits pois étuvés Fromage* Cocktail de fruits	Chou-fleur vinaigrette Steak haché Pommes noisettes Pâtisserie maison	Taboulé à la tomate Poisson frais du jour Courgettes au bouillon Fromage* Fruit de saison	Betteraves mimosa Rôti de porc Tortis au fromage Fruit de saison
Semaine du 25/03 au 31/03	Soupe de tomate Jambon blanc Purée de pommes de terre Fromage* Fruit de saison	Radis beurre Poisson meunière Ratatouille niçoise Yaourt sucré Fruit de saison	Terrine de campagne Omelette Salade verte Fromage* Compote de poires	Haricots verts en salade Saucisse de bœuf Flageolets verts Fromage* Fruit de saison

* Fromages du mois : Camembert, Saint Nectaire, Kiri, Babybel, Vache qui rit, Emmental, Bûche du Pilat, Tomme blanche

