MENUS DU MOIS DE MARS 2017

Bientôt le Printemps !!

LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 1	JEUDI 2	VENDREDI 3
CROUSTILLANT JAMBON EMMENTAL	CONCOMBRE* AUX OLIVES	SALADE DE CHOU CHINOIS*	SALADE DE RIZ DE CAMARGUE	ŒUFS DURS MAYONNAISE
PAVÉ DE FLÉTAN SAUCE CITRON	ESCALOPE DE DINDE AU PAPRIKA	ROTI DE LONGE DE PORC	TIELLE DE GIGEAN	FRICASSÉE DE VEAU
SEMOULE AU BEURRE	GRATIN DE POTIRON	POMMES PAILLASSON	SALADE VERTE* BIO DE VIC LA GARDIOLE	HARICOTS BEURRE
PAVE DEMI SEL	BRIE	COULOMMIERS	FROMAGE BLANC FERMIER DE L'AUDE	YAOURT NATURE
POMME* BIO	ILE FLOTTANTE	ECLAIR AU CHOCOLAT	KIWI* DE L'HÉRAULT	POIRE* PAIN AU SESAME
BISCUITS/ JUS DE FRUITS	CÉRÉALES LAIT/ FRUIT*	PAIN BEURRE CONFITURE/ FRUIT*	GATEAU AU YAOURT/ FRUIT*	CRÊPES PATE A TARTINER CHOCO/ LAIT
LUNDI 6	**MARDI 7**	**MERCREDI 8**	**JEUDI 9**	**VENDREDI 10**
SALADE VERTE* BIO ET CROUTONS	PIZZA AU FROMAGE	SALADE DE MAÏS AU THON	CHOU DE MAUGUIO EMINCÉ AUX LARDONS	FUSILLI EN SALADE
PAVÉ DE VOLAILLE GOURMAND	FILET DE HOKI SAUCE BEURRE BLANC	JAMBON BLANC	GOULASH DE BŒUF DE L'AUBRAC	POISSON PANÉ CITRON/ *DOS DE COLIN*
CAROTTES* PERSILLÉES	QUINOA	CHOU FLEUR EN GRATIN	POMMES DE TERRE BIO	HARICOTS VERTS
SAINT NECTAIRE	FAISSELLE	ASSORTIMENT DE FROMAGE	TOME DE L'ARIEGE	BUCHE DE CHÈVRE
CRÈME AUX ŒUFS PAIN AUX CÉRÉALES	CLEMENTINE*	FRUIT* DE SAISON	BISCUITS DE ST GEORGES D'ORQUES	FRUIT DE SAISON*
BRIOCHE CONFITURE/ COMPOTE	VIENNOISE CHOCOLAT/ FRUIT*	PAIN CHOCOLAT/ JUS DE FRUIT	FROMAGE BLANC/ BISCUIT/ FRUIT*	PAIN BEURRE CONFITURE/ COMPOTE
LUNDI 13	**MARDI 14**	**MERCREDI 15**	**JEUDI 16**	**VENDREDI 17**
POIS CHICHE BIO VINAIGRETTE	BETTERAVES VINAIGRETTE	MOUSSE DE CANARD CORNICHONS	CÉLÉRI* BIO AU FROMAGE BLANC DE LOZÈRE	VELOUTÉ DE CHOU FLEUR AU KIRI
FILET MIGNON DE PORC LARDÉ	PETIT SALÉ	BLANQUETTE DE POISSON	PARMENTIER DE CANARD DU SUD OUEST	POULET BASQUAISE
GRATIN DE BROCOLIS	LENTILLES AU JUS	RIZ DE CAMARGUE	MÂCHE* BIO DE MAUGUIO	BOULGOUR AUX LÉGUMES
PETIT SUISSE AUX FRUITS	FROMAGE BLANC	LEERDAMMER	PETIT CHÈVRE DU LARZAC	CAMEMBERT
PETIT BEURRE	ORANGE*	CLEMENTINE* PAIN CAMPAGNARD	LONGUÉ DE MONTPELLIER	COMPOTE DE FRUIT
PAIN AU LAIT/ CONFITURE/ FRUIT*	QUATRE QUART/ LAIT	CRÊPES A LA CONFITURE/ FRUIT*	PAIN BEURRE MIEL/ COMPOTE	YAOURT A BOIRE/ BISCUIT/FRUIT*
LUNDI 20	**MARDI 21**	**MERCREDI 22**	**JEUDI 23**	**VENDREDI 24**
POTAGE DE LEGUMES	MACÉDOINE DE LÉGUMES	SALADE D'ENDIVES* BIO AU JAMBON	SALADE DE PATES BIO	ROSETTE DE LYON CORNICHONS
BOULETTE DE BŒUF À LA TOMATE	EMINCÉ DE VEAU A LA CRÈME	CORDON BLEU/ *GRILLADE DE DINDE*	POULET JAUNE DU GARD	TARTIFLETTE AU REBLOCHON
FRITES	CHOU ROMANESCO VAPEUR	PETITS POIS	CAROTTES* DE L'HÉRAULT AU JUS	SALADE VERTE* BIO
COMTÉ	FROMAGE BLANC	CHAVROUX	TOME DE VACHE DE LOZÈRE	MIMOLETTE
KIWI*	BANANE* BIO PAIN ORIENTAL	FRUIT* DE SAISON	GATEAU D'ANNIVERSAIRE GRILLONS**/FRUIT*	GATEAU D'ANNIVERSAIRE GARDIOLE**/FRUIT*
PAIN FROMAGE/ FRUIT*	CÉRÉALES LAIT/ FRUIT*	COOKIES/ SALADE DE FRUIT	PAIN PATE A TARTINER CHOCO/ FRUIT*	BISCUITS/ PATE DE FRUIT
LUNDI 27	**MARDI 28**	**MERCREDI 29**	**JEUDI 30**	**VENDREDI 31**
SALADE DE MÂCHE* BIO	BOUILLON DE VERMICELLE	PAMPLEMOUSSE AU SUCRE	TOMATES* VINAIGRETTE DE CAPESTANG	
MIJOTÉ D'AGNEAU	NUGGET'S DE POULET/ *AIGUILLETTE POULET*	CŒUR DE MERLU A LA CIBOULETTE	SAUCISSE FRAICHE DE L'AUBRAC	LE VENDREDI "ANTI GASPI"
GNOCCHI DE SEMOULE	COURGETTES TOMATÉES	TORTI AUX LÉGUMES	POMMES SARLADAISE	
GOUDA	EMMENTAL	ASSORTIMENT DE FROMAGE	YAOURT DE BREBIS DU LARZAC	MENU VARIÉ
CRÊPES AU SUCRE	FRUIT AU SIROP	PARIS BREST	FRAISES* DE LANSARGUES	
PAIN FROMAGE/ FRUIT*	CÉRÉALES LAIT/ FRUIT*	BRIOCHE CONFITURE/ JUS DE FRUITS	BISCUITS/ COMPOTE	PAIN PATE A TARTINER CHOCO/ FRUIT*

*légumes et fruits de saison — *sous réserve d'éventuelles modifications* — *** ANNIVERSAIRE DU MOIS: l'équipe d'animation fête les anniversaires de tous les enfants nés dans le mois*

Toutes les viandes servies sont d'origine Française (V.F ou V.B.F) race à viande rouge (Charolaise, Limousine) avec traçabilité et test E.S.B

Légumineux et fruits crus/ cuits	Viandes Poissons Œufs	Entree, plats > 15% lipides ou P/L<ou = 1	Féculents	VACANCES SCOLAIRES
Produits laitiers	Desserts + 15% lipides / -15% lipides 20 g de glucides	GOUTERS	*CRECHE*	MENU PRODUITS REGIONAUX ET/OU BIO + PAIN BIO

Après le "jeudi c'est d'ici !! ", le vendredi "anti gaspi !!" - Dans le cadre du développement de lutte contre le gaspillage alimentaire, nous créons un menu mensuel varié « Anti gaspi », menu adapté en fonction des denrées en stock en cuisine.