





MENU DE MARS 2020

<p>Lundi 9</p> <p>Choux blancs aux lardons Paupiette de veau Petit pois Vache qui rit Riz au lait</p>	<p>Mardi 10</p> <p>Canapé de sardines Sauté d'agneau Légume couscous Semoule Petit chavroux Clémentines</p>		<p>Jeudi 12</p> <p>Carottes râpées/olives Petit salé lentilles Yaourts aux fruits</p>	<p>Vendredi 13</p> <p>Nems Poisson frais Haricots beurre Camembert Pommes</p>
<p>Lundi 16 (menu végétarien)</p> <p>Salade + pamplemousse Lasagne Légumes et aux lentilles corail Chèvre Poire</p>	<p>Mardi 17</p> <p>Choux chinois- lardons/croûtons Brandade de poisson(70% poisson) Cantal Liégeois au chocolat</p>		<p>Jeudi 19</p> <p>Salade de pommes de terre- thon-cornichons Cuisses de poulet Haricots verts Comté Salade de fruits frais</p>	<p>Vendredi 20</p> <p>Méli mélo de salade-agrumes Daube Riz Fromage blanc-coulis</p>
<p>Lundi 23</p> <p>Radis beurre Poisson frais Poêlée printanière Saint-Nectaire Crumble aux fruits</p>	<p>Mardi 24</p> <p>Feuilletés au fromage Escalope de dinde Gratin de choux fleurs Cantafrais Bananes</p>		<p>Jeudi 26</p> <p>Potage de légumes vert Steak Haché Frites Coulommiers Kiwi</p>	<p>Vendredi 27</p> <p>Salade Alaska (carottes- surimi- ananas) Croissant jambon-fromage Petit suisse nature sucrée</p>
<p>Lundi 30</p> <p>Duo de saucissons/cornichons Rôti de porc Purée st germain Tartare Ananas</p>	<p>Mardi 31</p> <p>Lentille/truite fumée Veau marego Choux braisés Brie Fraises</p>			

Menus validés par Mme. Elsa MANANT, Diététicienne du Centre de Gestion de la FPT de la Charente.