

Menus du mois de MARS 2009

LUNDI 9 MARS	MARDI 10 MARS	JEUDI 12 MARS	 VENDREDI 13 MARS
Salade de choux mélangés (fr) Saucisses (fr) Purée maison (fr) Fromage (fr) Fruit (fr)	Salade piémontaise (fr) Poulet (fr) Haricots verts © Fromage (fr) Flan au caramel (fr)	Cervelas (fr) Œufs mollets – tomates (fr) Coquillettes (fr) Fromage (fr) Salade de fruits (fr)	Maquereaux à la tomate © Poisson à la bordelaise (s) Riz – Carottes (F – C) Yaourt – Gâteaux (Fr)
LUNDI 16 MARS	MARDI 17 MARS	JEUDI 19 MARS	 VENDREDI 20 MARS
Carottes râpées (fr) Emincé de boeuf à la provençale (fr) Pommes de terre vapeur (fr) Fromage (fr) Compote (fr)	Céleri Rémoulade (fr) Sauté de porc au curry (fr) Semoule (fr) Fromage (fr) Fruit de saison (fr)	Crêpes au fromage (s) Steaks hachés (s) Haricots beurre (fr) Petits suisses – confitures (fr)	Soupe de légumes (fr) Filet meunier citronné (s) Petits pois © Fromage (fr) Eclair au chocolat (s)
LUNDI 23 MARS	MARDI 24 MARS	JEUDI 26 MARS	 VENDREDI 27 MARS
Salade verte à l'emmental (fr) Jambon blanc (fr) Gratin de chou fleur (fr) Fromage (fr) Fruit de saison (fr)	Menu charentais	Betteraves (fr) Poulet (fr) Frites (S) Fromage (fr) Fruit de saison (fr)	Pâté de campagne (fr) Blanquette de poissons (fr) Riz (fr) Fromage (fr) Glace (s)
LUNDI 30 MARS	MARDI 31 MARS		<u>LEGENDE</u>
Endives aux pommes (fr) Rôti de porc (fr) Gratin dauphinois (fr) Fruit de saison (fr)	Salade verte (fr) Canard (fr) Chou campagnard (s) Fromage (fr) Entremet vanille (fr)		FR = FRAIS S = SURGELES CUISINES A LA CANTINE C = CONSERVES