

Menus du mois de MARS 2010

LUNDI 1^{er} MARS	MARDI 2 MARS	JEUDI 4 MARS	 VENDREDI 5 MARS
Betteraves (Fr) Steaks hachés (S) Pomme de terre rissolées (S) Fromage (Fr) Fruit (Fr)	Pâté – cornichons (Fr) Emincé de dinde (Fr) Haricots verts © Fromage (Fr) Flamby (Fr)	Potage vermicelle (Fr) Saucisses (Fr) Pois cassés © Fromage (Fr) Tartelette (Fr)	Endives – mimolette (Fr) Poisson à la napolitaine (S – Fr) Coquillettes (Fr) Fromage blanc et sa gelée de groseille
LUNDI 8 MARS	MARDI 9 MARS	JEUDI 11 MARS	 VENDREDI 12 MARS
Carottes râpées (Fr) Emincé de bœuf à la provençale (S) Pomme de terre vapeur (S) Compote - Gâteaux (Fr)	Saucisson sec et à l'ail (Fr) Paupiette de veau (S) Carottes © Glace (S)	Soupe de légumes Emincé de poulet au curry (S) Semoule (Fr) Fromage (Fr) Fruit (Fr)	Céleri rémoulade (Fr) Filet meunier citronné (S) Julienne de légumes (S) Flan au chocolat (Fr)
LUNDI 15 MARS	MARDI 16 SEPTEMBRE	JEUDI 18 MARS	 VENDREDI 19 MARS
Salade verte et fromage (Fr) Jambon blanc (Fr) Gratin de chou fleur (S) Yaourt sucré (Fr)	Maquereaux à la moutarde © Spaghettis bolognaises (Fr) Salade (Fr) Fruit (Fr)	Chou bicolore aux pommes Nugget's de poisson © Haricots beurre © Petits suisses – Confiture (Fr)	Concombre bulgare (Fr) Blanquette de poisson (S) Riz (Fr) Flan vanille (Fr)
LUNDI 22 MARS	MARDI 23 MARS	JEUDI 25 MARS	 VENDREDI 26 MARS
Avocat – thon vinaigrette Petit salé(Fr) Lentilles © Yaourt sucré (Fr)	Sardine à l'huile © Cordon bleu (S) Carottes – Salsifis © Fromage (Fr) Crème au caramel (Fr)	Galantine de volaille (Fr) Œufs mollets à la tomate (Fr) Coquillettes (Fr) Liégeois vanille (Fr)	Soupe tomate vermicelle (Fr) Filet de hocki (S) Blettes et Pomme de terre © Fromage Compote – Gâteaux (Fr)
LUNDI 29 MARS	MARDI 30 MARS	JEUDI 1^{er} AVRIL	 VENDREDI 2 AVRIL
Endives jambon blanc (Fr) Boudins noirs aux pommes (Fr) Tartelette (Fr)	Carottes citronnées (Fr) Sauté de canard (S) Emincé de chou vert (S) Fruit (Fr)	Champignons à la grecque (Fr) Poulet (S) Flageolets (S) Fromage (Fr) Semoule au lait (Fr)	Lentilles au saumon (C- Fr) Poisson à la piperade (S – C) Ile flottante (Fr) Cornuelle (Fr)