

**MENUS DU MOIS : MARS 2011**

	HORS D'OEUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	PRODUIT LAITIER	DESSERT
<b>LUNDI 7</b>	Macédoine et thon	Raviolis gratinés			Fruits au sirop
<b>MARDI 8</b>	Carottes râpées citronnette	Poisson blanc crumble	Purée de brocolis	Kiri	Crème dessert
<b>JEUDI 10</b>	Salade verte et betteraves	Poule au riz		Emmental	Kiwi
<b>VENDREDI 11</b>	Rillettes de thon	Côte de porc charcutière	Lentilles et carottes	Petit suisse	Biscuit
<b>LUNDI 14</b>	Pâté de campagne	Œufs durs sauce aurore	Pommes de terre Haricots verts	Camembert	Pomme
<b>MARDI 15</b>	Céleri rémoulade	Filet de hoki à la crème	Coquillettes	Tomme	Compote de fruits
<b>JEUDI 17</b>	Salade verte	Rôti de boeuf	Pomme frites	Yaourt Bio	Biscuit
<b>VENDREDI 18</b>	Betteraves et tomates	Brochette de dindonneau	Semoule couscous	Fromage de chèvre	Orange
<b>LUNDI 21</b>	Soupe à l'oignon	Epaule de porc et coquillettes gratinées			Poire
<b>MARDI 22</b>	Pommes de terre vinaigrette	Poulet rôti	Printanière de légumes	Camembert	Millefeuille
<b>JEUDI 24</b>	Céleri rave	Sauté d'agneau	Haricots blancs et carottes	Fromage blanc	Biscuit
<b>VENDREDI 25</b>	Potage poireaux pommes de terre	Filet de poisson meunière	Riz aux petits légumes	Brie	Pomme
<b>LUNDI 28</b>	Sardines	Jambon blanc supérieur	Purée de céleri	Mimolette	Ananas frais
<b>MARDI 29</b>	Salade de concombre	Bœuf bourguignon	Carottes haricots-verts	Tomme	Banane Bio
<b>JEUDI 31</b>	Tomates vinaigrette	Filet de lieu sauce aurore	Pommes de terre	Brie	Œuf à la neige
<b>VENDREDI 1/04</b>	Poisson feuilleté	Chipolata	Lentilles bio à la moutarde	Pont l'évêque	Orange