



## MENUS MARS 2020

	3/2/20		3/3/20			3/5/20		3/6/20
2	BETTERAVES ROUGES		CAROTTES BIO/RAISINS SECS			POTAGE CHOUX FLEURS		CONCOMBRES A LA CREME
	EMINCE DE PORC		PUREE DE PDT			STEACK HACHE		FILET DE POISSON PROVENCALE
	PENNES+ RAPE		CHAMPIGNONS			CAROTTES		CEREALES BIO/JUILIENNE
	POELEE DE LEGUMES		VACHE QUI RIT BIO			BRIE		
	NOVLY		ANANAS SIROP			FRUITS BIO		PETIT NOVA
	3/9/20		3/10/20			3/12/20		3/13/20
3	TOMATE CERISES		PIEMONTAISE VEGETALE			SALADE VERTE /EMMENTAL		CHOUX RGES JAMBON/TOMATES
	ESCALOPE DE DINDE		LASAGNE VEGETALE			SAUCISSES HENAFF		POISSON DU JOUR
	HARICOTS BEURRE		SALADE VERTE			PUREE DE CAROTTES		RIZ PILAF
	POMMES VAPEUR FRAICHES							CANTAL
	FROMAGE BLANC VANILLE		FRUIT BIO		YAOURT DE SAINT-YVI		TARTE AUX POMMES	
	3/16/20		3/17/20			3/19/20		3/20/20
4	ŒUF DUR MAYO		ENDIVES AUX NOIX			TOMATE/MOZZARELLA		TERRINE DE CAMPAGNE
	GOULASH		OMELETTES FROMAGE			ESCALOPE DE PORC		BRANDADE DE POISSON
	TAGLIATELLES		POMMES RISSOLEES			FLAGEOLETS		SALADE VERTE
			GOUDA					
	YAOURT BIO		FRUIT BIO		FRUIT		YAOURT AROMATISE BIO	
	3/23/20		3/24/20			3/26/20		3/27/19
5	SALADE DE PERLINES		QUICHE AUX LEGUMES			CELERIS ET ŒUF		SALADE DE POMMES RAPEES
	CORDON BLEU FRAIS		MELI MELO GOURMAND			SPAGHETTIS BOLOGNAISES +RAPE		POISSON MEUNIÈRE
	HARICOTS VERTS BIO		RATATOUILLE			SALADE VERTE		PDT VAPEUR FRAICHE
			PORT SALUT			ST NECTAIRE		FONDUE DE POIREAUX
	COMPOTE		FRUIT BIO		SALADE DE FRUIT		LIEGEOIS CHOCOLAT	



3/30/20		3/31/20
CAROTTES BIO	Green	SALADE DE MAIS
JAMBON GRILL SCE MADERE	Yellow	LENTILLES
SEMOULE	Red	COURGETTES EN DES
	Blue	CAMENBERT
YAOURT LOCAL	Grey	FRUITS BIO

supervisé par mé lanie dantec diététicienne n° 299502434

Pour des raisons d'approvisionnement ADC se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension


