



# MENU DU

# MOIS DE

# m a r s

Lundi	<b>02</b> <b>MENU BIO</b> Betteraves vinaigrette (Bio) Chili Con Carne (Bio) Fromage (Bio) Yaourt (Bio) vanille	<b>09</b> Salade de lentilles Roti de dinde à la crème Brocolis Ile flottante	<b>16</b> Terrine de campagne Poulet rôti au jus carotte et céleris aux lardons Tarte fine aux pommes	<b>23</b> Endives mimolette Goulash Kasha Fruit
Mardi	<b>03</b> Soupe mixée Sauté de porc à la balinaise Riz Fromage (Bio) Fruit frais	<b>10</b> Riz au crabe Emincé de cuisse de poulet au thym Haricot vert (Bio) persillés Fruit	<b>17</b> Potage à l'oseille Coco Morteau Fromage blanc aux fruits	<b>24</b> Salade de haricots verts (Bio) aux oranges Lasagne au thon Mesclun Liégeois aux fruits
Jeudi	<b>05</b> <b>ITALIE VEGETAL</b> Salade de mozza au basilic Pates aux légumes et parmesan Panna cotta aux fruits rouges	<b>12</b> <b>VEGETARIEN</b> Carotte au cumin Lasagne chèvre épinard Mesclun Fruit	<b>19</b> <b>VEGETARIEN</b> Céleri rémoulade Steak de soja Petit pois à la laitue Compote Bio	<b>26</b> <b>VEGETARIEN</b> Betteraves râpées Ragout de haricots rouges (Bio) Fromage (Bio) Salade de fruits
Vendredi	<b>06</b> Coleslaw Brandade de colin/salade Poire conférence	<b>13</b> Soupe de légumes Poisson frais Curry coco Riz madras Bahia abricots/ananas	<b>20</b> Feuilleté au fromage Poisson frais façon couscous Crème dessert KER RONAN	<b>27</b> Velouté de tomates au basilic Poisson frais gingembre et curcuma Jardinière de légumes frais Riz au lait