



# MENUS DE MARS 2021



A compter de janvier 2021, les légumes servis à la cantine sont majoritairement issus de l'Agriculture Biologique (dans la limite des capacités d'approvisionnement de notre fournisseur).

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Du 1 au 5 MARS</b>	<b>VACANCES</b>			
<b>Du 8 au 12 MARS</b>	Cervelas Rôti de dinde Epinard à la crème   Vache qui rit compote	potage vermicelle Poté de chou   Palette de porc Brie Fruit de saison	Carottes rapées  Bruschetta à la tomate  Salade verte Fromage  blanc/coulis 	Betteraves rouges et  pommes Poisson et Printanière de légumes Camembert  Salade de Fruits
<b>Du 15 au 19 MARS</b>	Velouté   Hachis parmentier  Fruit de saison	salade verte   Saucisses Riz sauce tomate Fruit de saison	Salami Paupiette de veau   Julienne de légumes Pâtisserie	Salade vendéenne  Quiche  légumes/chèvre Yaourt Galettes bretonnes
<b>Du 22 au 26 MARS</b>	Salade blé et surimi  Steak haché  ratatouille Yaourt aromatisé	Potage de légumes  Pommes de terre au four  Riz au lait  	Salade verte/maïs dés de fromage Poisson à la crème Haricots beurre  Gâteau au yaourt 	Salade de chou rouge  Poulet Lentilles Pommes au four 
<b>Du 29 au 30 MARS</b>	betteraves   Tagliatelles aux légumes et fromage  Fruit de saison	Feuilleté au fromage Noix de joue de porc Poêlée de légumes   Compote		

Le service se réserve le droit de modifier les menus en cas de problème d'approvisionnement

Les plats sont 'faits maison'

