

# Menus Mars 2017

Sous réserve d'approvisionnement

Année scolaire 2016 - 2017

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 27 FEVRIER au 3 MARS 2017	Mortadelle Radis Quenelles Carottes sautées Chocolat Liégeois	Taboulé Poisson pané Haricots verts Fromage Clémentine	Céleris rémoulade Poulet roti Poelée de légumes Flan aux œufs	Salade verte Paella à la volaille Fromage Kiwi	Œufs mimosa Saucisettes Cassoulet Fromage Poire
Du 6 au 10 MARS 2017	Roulé de surimi Travers de porc grillés Purée Fromage Compote	Salade de haricots verts pommes de terre Sauté de dinde carottes Vichy Fromage blanc aux fruits	Salade de crudités Faux filet Pommes rissolées Fromage Brownie	Quiche Lorraine Roti de veau aux olives Petits pois Banane	Salade mixte Lasagnes de boeuf Yaourt nature
Du 13 au 17 MARS 2017	Betteraves rapées Cordon bleu Gratin Dauphinois Salade de fruits de saison	Pizza Epinards à la Florentine Clémentines	Tarte aux légumes Spaghetti Bolognese Fromage Kiwi	Rosette beurre Bouchée à la reine Brocolis Poire	Salade de chevre chaud Gratin de fruits de mer Riz Compote
Du 20 au 24 MARS 2017	Salade nicoise au thon Gratin de patates au jambon Clafoutis aux poires	Paté de campagne Omelette au fromage Haricots verts persillés Banane	Salade de pois chiches Filet de colin Gratin de courgettes Petits suisses Biscuits	Céleris rémoulade Croque Monsieur Haricots beurre Poire	Carottes rapées Tomates farcies Riz Fromage Ananas

Chef cuisinier : cuisine@bedarrides.eu  
Franck Charignon

Le Directeur Général des Services  
Christophe Baroni

Le Maire  
Christian Tort

Féculent

Fruit et légume

Ingédient BIO



Viande bovine d'origine  
européenne

Protéine

Produit laitier