




Menus Mars 2019

Sous réserve d'approvisionnement

Année scolaire 2017-2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 25 FEVRIER au 1 MARS 2019	Mortadelle Radis Quenelles Carottes sautées Chocolat Liégeois	Taboulé Poisson pané Haricots verts Fromage Clémentine	Céleris rémoulade Poulet roti Poêlée de légumes Flan aux œufs	Carottes rapées Bœuf bourguignon Riz Yaourt aux fruits 	Œufs mimosa Cassoulet Fromage Poire
Du 6 au 10 MARS 2019	Roulé de surimi Saucisettes Potatoes Fromage Compote 	Salade de haricots verts 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 2019	Betteraves rapées Cordon bleu Gratin Dauphinois Salade de fruits de saison	Pizza Epinards à la Florentine Clémentines	Tarte aux légumes Spaghetti Bolognaise 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 2019	Salade nicoise au thon Gratin de patés 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 Baroné

Le Maire
Christian Tort

Féculent

Fruit et légume

Ingédient BIO



Viande bovine d'origine
européenne

Protéine

Produit laitier