





	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 1 au 5 mars 2021	Macedoine Galettes de légumes Gratin de brocolis Iles flottantes	Salade composée Sauté de dinde aux champignons Carottes persillées Bananes	Salade verte Lasagne de boeuf à l'emmental Flan aux œufs	Maïs mimosa Croque monsieur Haricots verts Clémentine	Carottes rapées Emincé de dinde riz Yaourt aux fruits 
Du 8 au 12 mars 2021	Chou-fleur vinaigrette Poulet roti Petits pois carottes Fromage Crepe	Salade verte Œufs béchamel Haricots verts Fromage Mandarine	Betteraves à la pomme Blanquette de veau Gnocchi poêlée Fromage Banane	Céleris rémoulade Bœuf carottes Tagliatelles Fromage  Compote	Pizza Dos de colin creme à l'échalote Carottes sautées Orange
Du 15 AU 19 mars 2021	Salade verte Omelette au fromage Pommes campagnardes Chou à la creme	Tarte aux légumes Sauté de veau Marengo Haricots beurres Fromage blanc aux fruits	Potage Lapin à la moutarde Pommes sautées Fromage Clementines	Friand au fromage Nuggets de poulet Courgettes persillées Banane	Salade Crétoise Curry de colin Riz à la sauce tomate Compote 
Du 22 au 26 mars 2021	Roulé de surimi Cote de porc  Coquillettes Petits suisses aux fruits	Radis beurre Epaule d'agneau au thym Flageolets provençale Brownie au chocolat	Salade verte Spaghetti bolognaise à l'emmental Pomme	Potage Poulet Basquaise Riz Fromage Creme au chocolat	Carottes rapees Epinards Florentine Œufs durs Fromage Kiwi

Chef cuisinier : cuisine@bedarrides.eu
Franck CHARIGNON

Le directeur général des services

Le Maire
Jean BÉRARD

PECULENT	FRUIT ET LEGUME	INGRDIENT BIO 	Viande bovine	menu végétarien
PRODUIT LAITIER	PROTEINE		d'origine européenne	