

Menus du mois de MARS



Semaine du 27 Feb au 05 Mars 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi

THEME

Semaine du 13 au 19 Mars 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	VEGETARIEN			
Céleri rémoulade	Lentilles en salade		Œuf mayonnaise	Fond d'artichaut
Saucisse de Toulouse*	Quenelles sauce aurore		Filet de hoki sauce tomate	Sauté de veau marengo
Pâtes	Riz		Printanière de légumes	Blé
Fromage blanc nature	Fromage		Fromage	Fromage
Salade de fruits	Fruit frais		Fruit frais	Cookies

Traces potentielles d'allergènes dans les plats. Alternatives sans porc pour les effectifs déclarés. Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement

Semaine du 06 au 12 Mars 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	VEGETARIEN		CREOLE	
Coleslaw	Méli mélo de céréales aux légumes		Accra de morue	Pâté en croûte
Sauté de porc* à la tomate	Lasagnes de légumes		Calmar à la romaine	Blanquette de veau
Quinoa	Salade verte		Riz	Carottes à la crème
Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
Compote	Riz au lait		Gâteau à la noix de coco	Fruit frais

Semaine du 20 au 26 Mars 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	VEGETARIEN			
0	Lentilles en salade		Betteraves	Pizza au fromage
Coleslaw	Omelette nature		Poisson à la Bordelaise	Gratin courgette viande hachée
Risotto de volaille	Brunoise de légumes		Pâtes	Yaoourt nature
Fromage	Petit suisse		Fromage	Compte
Crème dessert vanille	Fruit frais		Fruit frais	

Le Lexique Depreytère Restauration

- Fait maison
- Viande bovine française
- Label de qualité "Bleu blanc cœur"
- Bio surligné en vert
- jour Végé
- Label pêche durable
- Label produits régionaux ou locaux
- Alternatives végétariennes
- ESPAGNE
- Menus à thème

CE MOIS-CI,
LA CUISINE CREOLE EST MISE A L'HONNEUR
EPICES, SOLEIL ET BONHEUR SONT AU RENDEZ-VOUS
POUR ACCUEILLIR LE PRINTEMPS

