

## Menus de la Cantine pour le mois de Mars 2020

Lundi 9 Mars	Mardi 10 Mars	Jeudi 12 Mars	Vendredi 13 Mars
<p>Betteraves vinaigrette Marengo de volaille Semoule Yaourt Madeleine</p>	<p><u>MENU BIO ET VEGETARIEN</u> Salade de maïs BIO Nugget's de pois chiche BIO poivrons et cumin sauce tomate Haricots verts BIO au jus Fromage BIO Fruit de saison BIO</p> 	<p><u>MENU INDIEN</u> Râpé de chou blanc madras (chou blanc râpé, ananas, mayonnaise) Chicken tikka masala (médaillon de poulet à la cardamome, cannelle, gingembre, ail, cumin, pimant, paprika, lait de coco et coulis de tomate) Dhal (purée de lentilles) Croq'lait calcium Rocher coco</p>	<p>Pâtes au pesto Dos de colin sauce nantua Gratin de choux-fleurs Rondelé Fruit de saison</p>
Lundi 16 Mars	Mardi 17 Mars	Jeudi 19 Mars	Vendredi 20 Mars
<p>Chou rouge aux raisins Jambon grill sauce persillade S/P: Emincé de volaille rôti au jus Blé pilaf Gouda Liégeois vanille</p> 	<p><u>MENU BIO</u> Carottes BIO râpées vinaigrette Steak haché BIO à la tomate Purée de pommes de terre BIO Fromage frais fruité BIO Fruit de saison BIO</p>	<p><u>MENU VEGETARIEN</u> Concombre bulgare Boulettes végétales sauce tomate Semoule Yaourt aromatisé Fruit de saison</p> 	<p>Chou blanc vinaigrette Beignets de calamar sauce tartare Macaronis au fromage Yaourt Moelleux citron</p>
Lundi 23 Mars	Mardi 24 Mars	Jeudi 26 Mars	Vendredi 27 Mars
<p><u>MENU BIO</u> Taboulé BIO Emincé de volaille BIO sauce moutarde à l'ancienne Haricots verts BIO ail et persil Yaourt nature BIO + Sucre Fruit de saison BIO</p>	<p>Salade printanière (tomate, maïs, concombre, radis, vinaigrette) Paupiette de veau à l'estragon Pommes vapeur Chantaillou Crème dessert</p>	<p><u>MENU VEGETARIEN</u> Choux-fleurs sauce cocktail Omelette Purée de potiron maison Petit suisse nature + Sucre Fruit de saison</p> 	<p>Betteraves vinaigrette Dos de colin meunière - citron Riz Fondu président Eclair au chocolat</p> 