

PLANNING DES REPAS HEBDOMADAIRES

MARS 2021

08 Mars au 12 Mars

LUN	<p>Taboulé (Bio) Escalope Viennoise Petit-pois (Bio) Tomme Blanche Compote de pommes (bio)</p>
MAR	<p>Betteraves râpées/pommes (bio) Steak sauce Bleu (Normande) Pommes Frites 5bio Fruit de saison (bio)</p>
JEU	<p>Potage minestrone (bio) Tartine de chèvre au miel (maison) Carottes à la crème/riz (bio) Yaourt sucré Biscuit (bio)</p>
VEN	<p>Chou-fleur vinaigrette (bio) Poisson frais beurre fondu (frais) Pommes vapeur (bio) Fruits au sirop</p>

15 Mars au 19 Mars

LUN	<p>Soupe à l'indienne (bio) Sauté de veau marengo (normand) Curry de chou-fleur /boulgour Kiri Fruit de saison (bio)</p>
MAR	<p>Crêpe au fromage (maison bio) Sauté de dinde à la moutarde Riz pilaf (bio) Fruit de saison (bio)</p>
JEU	<p>Radis/beurre (bio) Bœuf à la hongroise (normand) Purée de pommes de terre (bio) Coulommiers Fruits au sirop</p>
VEN	<p>Carottes râpées (bio) Poisson pané au citron Haricots verts/Blé (bio) Far Breton (bio)</p>

22 Mars au 26 Mars

LUN	<p>Crème de chou-fleur (bio) Emincé de bœuf, à la normande Petits pois (bio) Carré frais Fruit de saison (bio)</p>
MAR	<p>Salade verte, noix, mimolette Rôti de porc (normand) Pommes noisette Riz au lait maison (bio)</p>
JEU	<p>Betteraves vinaigrette (bio) Saucisse fumée (normand) Semoule (bio) Yaourt au fruit (bio)</p>
VEN	<p>Houmous/pain libanais Œufs durs à la crème (bio) Epinards branches/pdt (bio) Pont l'évêque Fruit de saison (bio)</p>

