

# Menu du mois de mars 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		1	2	Repas végétarien 3
		haricots verts quiche lorraine salade fromage salade de fruits	radis et beurre cuisse de poulet haricots verts  cookie maison	velouté de carottes croustillant fromager bio brocolis bio  ananas
Repas végétarien 6	7	8	9	10
taboulé libanais omelette petits pois  crème dessert	concombre steak de veau frites camembert glace	saucisson sec kefta de volaille épinards à la crème fromage banane	ébly au thon joue de porc confite carottes gouda kiwi	salade aux olives poisson à la provençale riz chanteneige compote pomme fraise
13	14	15	Repas bio 16	17
tomate et maïs nuggets de poulet salsifis  riz au lait	betterave rôti de porc pois cassés cantal  pomme	salade aux croutons poisson meunière ratatouille  yaourt aromatisé	choux en salade sauté de bœuf aux champignons pâtes  fromage blanc sucré	terrine de campagne calamar à l'américaine pomme de terre kiri poire
20	Repas végétarien 21	22	23	24
salade coleslaw sausisse de toulouse lentilles  velouté aux fruits	macedoine mayonnaise tajine de legumes semoule leerdammer kiwi	radis et beurre kefta de volaille carottes  éclair au chocolat/café	salade et féta poisson au chorizo riz  pêche au sirop	asperges sauté d'agneau au thym garniture de legumes emmental banane
27	28	29	Repas végétarien 30	31
endives aux pommes boulette de boeuf purée de patate douce  liégeois à la vanille	panibun's emmental jambon choux fleurs  fraise	concombre escalope de dinde pâtes  petit suisse	salade de lentilles gratin de legumes béchamel  edam poire	tomate mozzarella pizza au thon salade  tiramisu

Bœuf de race limousine, né, élevé et abattu en France, sauf pour le steak haché et la viande hachée

Veau Limousin de moins de 6 mois 1/2, né, élevé et abattu en France

Poulet fermier

Mercredi : CLSH

Les plats écrits en bleu contiennent du porc ou la préparation peut en contenir

En fonction de nos livraisons, nous nous réservons le droit de modifier le menu du jour sans préavis.

Fromage blanc bio et riz au lait bio et crème dessert bio de la ferme BOISSOU de Saint-victurien