

MENUS POUR LE MOIS DE MARS 2019
CANTINE MUNICIPALE DE PLEHEDEL



Lundi 4 mars

Concombre/Maïs **BIO**
Nuggets poulet *maison* VF
Frites
Entremets vanille

Mardi 5 mars

Taboulé
Sauté de porc colombo VF
Haricots verts
Fromage **BIO**
Fruits

Jeudi 7 mars

Salade verte
Lasagne *maison*
Clafoutis cerises *maison*

Vendredi 8 mars

Feuilleté au fromage
Poisson
Courgettes à la provençale
Compote de pommes **BIO**
maison

Lundi 11 mars

Salade de tomates
Chili con carne
Riz **BIO**
Fromage
Fruits

Mardi 12 mars

Pâté de foie
Pilons de poulet VF
Petits pois/Carottes **BIO**
Liégeois

Jeudi 14 mars

Potage
Pâtes à la carbonara
Quatre-quart *maison* crème
anglaise

Vendredi 15 mars

Quiche lorraine
Poisson
Carottes à la crème **BIO**
Salade de fruits *maison*

Lundi 18 mars

Salade de pâtes au surimi
Brochette de dinde VF
Ratatouille
Fromage
Fruits

Mardi 19 mars

Salade de l'ami molette
Estouffade de bœuf VF
Pommes de terre **BIO**
Ile flottante

Jeudi 21 mars

Carottes **BIO** /céleri
Palette à la diable VF
Duo de haricots
Panna cotta coulis framboise
maison

Vendredi 22 mars

Œufs mayonnaise
Poisson
Ebly **BIO**
Yaourt

Lundi 25 mars

Carottes râpées **BIO**
Cordon bleu VF
Brocolis
Fruits **BIO**

Mardi 26 mars

Salade tomates/gruyère
Rôti de porc VF
Haricots cocos
Yaourts **BIO**

Jeudi 28 mars

Pâté de campagne
Escalope de poulet VF
Julienne de légumes
Mousse au chocolat *maison*

Vendredi 29 mars

Salade verte
Hachis parmentier
Glace

Les menus pourront être modifiés en fonction de la disponibilité des denrées alimentaires

V.F. : viande fraîche

Viande bovine origine France

Les produits de base, tels que la semoule, les haricots, le riz, la farine, le sucre et les pâtes, sont achetés par l'intermédiaire de l'association « les Graines du Goëlo ».