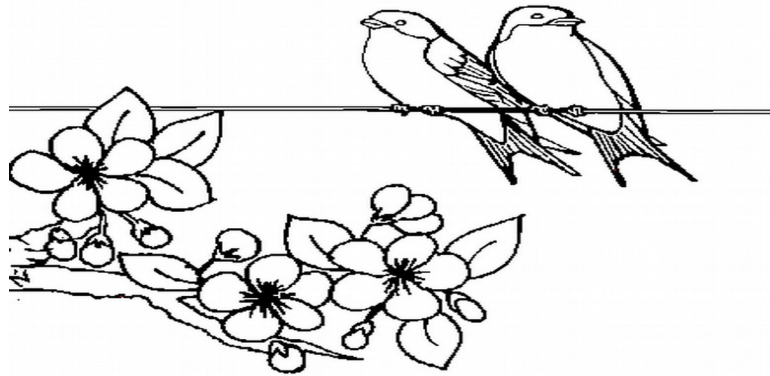


Cantine municipale de Pléhédél

Menu du mois de mars 2023



Printemps

Lundi 6 mars

Betterave/Maïs **BIO**
Escalope de poulet VF
Petits-pois/Carottes **BIO**
Fromage **BIO**
Fruit

Lundi 13 mars

Pâté de campagne
Steak frites
Fruit

Lundi 20 mars

Feuilleté au fromage
Emincé dindonneau VF
Gratin de crosnes
Glace

Lundi 27 mars

Salade du berger
Joue de porc VF
Purée PDT **BIO maison**
Yaourt

Mardi 7 mars

Filet de maquereau à la
moutarde
Rougail saucisse VF
Riz **BIO**
Ile flottante *maison*

Mardi 14 mars

Menu végétarien
Concombre/Maïs **BIO**
Risotto aux légumes **BIO**
Fromage blanc vanille

Mardi 21 mars

Salade tomates/Dés gruyère
Coquillettes à la Bolognaise
Fruit

Mardi 28 mars

Surimi/Tomates/Maïs **BIO**
Brochette de dinde VF
Ratatouille **BIO**
Fromage **BIO**
Fruit **BIO**

Jeudi 2 mars

Salade de l'ami molette
Bœuf bourguignon VF
Pommes de terre **BIO**
Eclair au chocolat

Jeudi 9 mars

Menu végétarien
Salade Marco Polo
Pané tomate mozzarella
Courgettes à la Provençale **BIO**
Financier *maison*

Jeudi 16 mars

Salade tomates/Comté/Maïs
Roti de porc VF
Haricots coco à la tomate
Moelleux chocolat *maison*

Jeudi 23 mars

Salade de riz **BIO** au thon
Cordon bleu
Haricots verts **BIO**
Mousse au chocolat *maison*

Jeudi 30 mars

Carottes râpées **BIO**
Galette saucisse VF
Frites
Panna cotta coulis framboises
maison

Vendredi 3 mars

Pizza au fromage
Poisson de la criée
Carottes à la crème **BIO**
Yaourt **BIO**

Vendredi 10 mars

Croque monsieur
Poisson pané
Ebly **BIO** sauce tomate
Compote pommes *maison*

Vendredi 17 mars

Salade verte
Lasagne au saumon
Fromage
Salade de fruits *maison*

Vendredi 24 mars

Menu végétarien
Œuf mayonnaise
Poisson de la criée
Riz **BIO**
Yaourt

Vendredi 31 mars

Menu végétarien
Taboulé
Poisson
Gratin de choux-fleurs
Entremets chocolat

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 ».

