Menus du Mois de mars 2014

| lundi 17 mars | mardi 18 mars | jeudi 20 mars | vendredi 21 mars |
|---|------------------------------------|---------------------------------------|---|
| Salade de Mesclun, Tomates Cerises, Oignons Rouges et Fêta | Salade de Perles aux Légumes | Terrine de Savoie | Carottes Râpées, Maïs et Germes Soja |
| Sauté de Porc à l'Ananas | Escalope de Veau Viennoise | Poulet Rôti | Calamars à l'Américaine |
| Rjz Créole BIO | Côtes de Blettes à la Provençale | Petits Pois à la Française | Tagliatelles |
| Fromage Blanc | Tomme Blanche | Camembert à 45%MG | Yaourt Nature BIO |
| Compote de Pommes | Banane BIO | Eclair au Chocolat | Pêches au Sirop |
| lundi 24 mars | mardi 25 mars | jeudi 27 mars | vendredi 28 mars |
| Endives, Pommes et Bleu en Salade | Betteraves Rouges | Tartare de Tomates au Chèvre Frais | Salade de Quinoa (tomates, jambon) BIO |
| Sauté de Dinde aux Champignons | Coucous d'Agneau et ses Légumes | Steak Haché de Bœuf | Filet Poisson, Sauce Dugléré |
| Haricots Verts | | Frites | Poireaux en Compotée |
| Tomme des Pyrénées | Brie | Fromage Blanc aux Fruits | Saint Paulin |
| Tarte Tropézienne | Kiwi | | Salade de Fruits |
| lundi 31 mars | mardi 01 avril | jeudi 03 avril | vendredi 04 avril |
| Cockṭail Florida | Pizza | Tomate Mozzarella Vinaigrette | Duo de Haricots (Verts et Beurre) |
| Sauté de Veau aux Olives | Pot au Feu et ses Légumes | Epaule de Porc Braisée | Lasagnes au Saumon |
| Gnocchis à la Romaine | | Salsifis au Jus | |
| Brebis | Reblochon de Savoie | Meule de Tarantaise | Yaourt Aromatisé |
| Ananas au Sirop | Orange | Flan Pâtissier | Clémentines |

Produits Régionaux

Produits issus de l'agriculture Biologique

Ces menus, proposés par Didier Gougeon, Chef de Cuisine, sont basés sur le plan alimentaire fourni par Corinne Terrasson, Dietéticienne en conformité avec le décret du 30 Septembre 2011 sur l'application du GEMRCN

