MENUS MARS 2023 CANTINE ST-CREPIN-ET-CARLUCET-

Lundi	Mardi	Merc 1/3	Jeudi 2/3/23	Vendredi 3/3/23	Sam 4/3/23	Dim 5/3/23
			<u>Haricots verts vinaigrette</u> <u>Duo merguez/saucisse</u> Frites <u>Crème au chocolat</u>	<u>Saucisson sec</u> <u>Filet de hocki à la ciboulette</u> <u>Riz</u> <u>Pâtisserie</u>		
Lundi 6/3/23	Mardi 7/3/23	Merc8/3	Jeudi 9/3/23	Vendredi 10/3/23	Sam11/3/23	Dim 12/3/23
<u>Betteraves rouges</u> <u>Rôti de porc</u> <u>Haricots blancs</u> Yaourt fermier	<u>Potage BIO</u> <u>Gratin de pâtes BIO</u> Fruit <u>BIO</u>		<u>Salade de choux/pommes</u> <u>Boulettes de bœuf à la tomate</u> <u>Carottes</u> <u>Semoule à la vanille</u>	Friand au fromage <u>Filet de poisson meunière</u> <u>Pomme vapeur</u> <u>Pâtisserie</u>		
Lundi 13/3/23	Mardi 14/3/23	Merc 15/3	Jeudi 16/3/23	Vendredi 17/3/23	Sam17/3/23	Dim 18/3/23
Macédoine mayo <u>Escalope de volaille</u> <u>Petits pois carottes</u> Fromage blanc	<u>Potage BIO</u> <u>Gratin Dauphinois</u> Compote <u>BIO</u>		<u>Saucisson</u> <u>Poulet rôti</u> <u>Pommes sautées</u> Compote abricot	Crêpe au fromage <u>Filet de merlu à la crème</u> <u>Poêlée de légumes</u> <u>Pâtisserie</u>		
Lundi 19/3/23	Mardi 20/3/23	Merc21/3	Jeudi 22/3/23	Vendredi 23/3/23	Sam24/3/23	Dim 25/3/23
<u>Paté de campagne</u> <u>Spaghettis bolognaise</u> Yaourt aromatisé	<u>Soupe de lentilles BIO</u> <u>Tarte au fromage</u> Fruit <u>BIO</u>		<u>Salade verte au maïs</u> <u>Sauté de porc</u> Frites <u>Crème vanille</u>	<u>Rillettes</u> <u>Brandade de poisson</u> <u>Pâtisserie</u>		
Lundi 26/3/23	Mardi 27/3/23	Merc28/3	Jeudi 29/3/23	Vendredi 30/3/23	Sam31/3/23	Dim
<u>Choux fleurs vinaigrette</u> Cordon bleu <u>Pates aux fromage</u> Compote de pommes	<u>Potage BIO</u> <u>Spaghettis BIO aux champignons</u> Compote <u>BIO</u>		<u>Salade coleslaw</u> <u>Hachis parmentier</u> <u>Crème chocolat</u>	<u>Saucisson à l'ail</u> <u>Filet de colin</u> <u>Riz à la tomate</u> <u>Pâtisserie</u>		

Légende : **Viande française** Fait maison