

**March**

# Menus du 13 au 24 mars 2023



## Lundi 13 mars

Boulettes de soja  
Sauce provençale  
Riz  
Fromage petit moulé  
Yaourt nature sucré  
Crème dessert vanille  
Fruit de saison



## Lundi 20 mars

Pâté de campagne  
Coleslaw rouge (carottes,  
chou rouge, mayonnaise)  
Emincés de poulet  
Tortis  
Liégeois chocolat



## Mardi 14 mars

Mijoté de porc sauce basilic  
Purée de pommes de terre  
Printanière de légumes  
Cantal  
Fromage blanc sucré  
Fruit de saison



## Mardi 21 mars

Hoki pané  
Purée de pommes de terre et patates douces  
Epinards sauce à la crème  
Fromage frais sucré aux  
fruits  
Coulommiers  
Purée de pomme  
Fruit de saison



## Jeudi 16 mars

Macédoine mayonnaise  
Sauté de bœuf sauce au thym  
Coquillettes  
Yaourt sucré



## Jeudi 23 mars

Carottes râpées au fromage  
blanc  
Taboulé (semoule, tomate,  
maïs, poivrons)  
Carbonnara coquillettes  
Mousse chocolat au lait  
Fruit de saison



## Vendredi 17 mars

Pavé de colin sauce  
basquaise  
Riz créole  
Poêlée forestière  
(champignons, haricots verts)  
Fromage frais sucré  
Edam  
Gâteau au yaourt



## Vendredi 24 mars

Nem poulet  
Samoussa légumes  
Riz cantonnais  
Fromage fondu vache picon



*bon  
appetit*

Repas maternelles et primaires : de couleur rouge  
Composantes pour les primaires : de couleur noir  
Composante BIO ou végétale ou local

