



Menus* du mois de mars

Multi-accueil "Les Péquelets"



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

2 au 6
mars

Cuisse poulet BBC VF rôti au jus (1,3,7,9,12)
Pommes de terre, carottes à la crème d'ail (1,7,9)
Brie à la coupe (7)
Fruit de saison

Velouté légumes maison (7,9,12)
Lasagnes au bœuf VBF maison (1,7,12)
Yaourt aux fruits mixés bio (7)

Betteraves, vinaigrette (10,12)
Filet hoki MSC sauce tomate (1,4,9,12)
Purée de pommes de terre maison (7)
Compote de fruit

Œuf dur frais, (3)
Dahl lentilles corail coco curry maison / emmental râpé (1,7,10,12)
Riz pilaf maison (7,9)
Fruit de saison

Salade pommes de terre, dès mimolette maison (7,10,12)
Poisson pané, quartier citron (1,4,7)
Petits pois, carottes maison (7,9)
Semoule au lait (7)

9 au 13
mars

Velouté potiron maison (7,12)
Sauté de veau LR printanier maison (1,3,7,9,12)
Poêlée paysanne
Fromage blanc (7)

Escalope de poulet VF au thym (1,3,7,9,12)
Farfalles (1,7)
Emmental râpé (7)
Fruit de saison

Salade verte, dès emmental (7,10,12)
Lentilles à l'ancienne maison (7,9,12)
Riz aux oignons maison (7,9)
Gâteau moelleux citron et ingrédient mystère (1,3,7)

Carottes râpées, ciboulette maison (10,12)
Omelette au fromage maison (3,7)
Pommes de terre vapeur (7)
Fruit de saison

Taboulé aux légumes maison (1)
Dos de colin MSC sauce échalote (1,4,7,9,12)
Gratin de choux fleur maison (1,7)
Yaourt au citron (7)

16 au 20
mars

Salade avocat, dès tomate (10,12)
Gardianne de taureau camarguais VBF maison (1,9,12)
Riz pilaf maison (7,9)
Yaourt nature (7)

Salade de blé aux légumes maison (1,10,12)
Sauté de dinde BBC VF coco curry maison (1,3,7,9,10,12)
Haricots verts persillés (7)
Fruit de saison

Tzatziki maison pain céréales (1,7,11)
Escalope de poulet VF aux jus (1,3,7,9,12)
Coquillettes (1,7)
Compote de fruit

Chili sin carné maison (1,7,9,12)
Semoule de blé (1)
Port salut à la coupe (7)
Fruit de saison

Carottes râpées (10,12)
Brandade de morue parmentière maison (4,7,12)
Yaourt aux fruits mixés bio (7)

23 au 27
mars

Sauté de poulet VF LR à la moutarde maison (1,3,7,9,10,12)
Gratin de brocolis / pommes de terre (7)
Yaourt nature (7)
Fruit de saison

Tomates farcies au jus (1,6)
Riz pilaf (7,9)
Vieux pané à la coupe (7)
Fruit de saison

Œuf dur frais (3)
Lasagnes ricotta épinards maison (1,7)
Yaourt aux fruits mixés (7)

Salade de lentilles aux légumes maison (1,10,12)
Raviolis fromage (1,3,7)
Sauce tomate provençale (1,7,9,12)
Compote de fruit

Fish and chips cabillaud, quartier citron (1,4,7)
Poêlée ratatouille au riz (1,7,9)
Fromage blanc
Compote de fruit



Volaille française Agriculture bio Porc français Pêche durable MSC Viande bovine française

Allergènes

3 Œuf	6 Soja	9 Céléri	12 Sulfite
1 Gluten	4 Poisson	7 Lait	10 Moutarde
2 Crustacé	5 Arachide	8 Fruit à coque	11 Sésame
			13 Lupin
			14 Mollusque

Pour des raisons sanitaires nos fonds de sauces ne sont pas faits maison

*Menus validés par Marie-Charlotte BARTHES, Diététicienne Nutritionniste selon l'équilibre nutritionnel.