

En Mars, les fruits et légumes de saison sont



Le panais



La pomme









Les blettes

Nous découvrons

L'Australie



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI		
Du 05 au 09 Vacances Zone B	Laitue et dés d'emmental Chou chinois et dés d'emmental Financière de veau Riz créole	Pizza au fromage Œufs durs à florentine Petit suisse sucré Petit suisse aromatisé	Salade de lentilles Taboulé Escalope de poulet au jus Haricots beurres persillés Croc lait Mimolette	Radis croque sel Maïs - Thon Filet de hoki sauce safranée Tortis  Saint Marcellin à la coupe Emmental		
	Crème dessert au chocolat Crème dessert vanille	Fruits de saison au choix	Fruits de saison au choix	Compote aux choix		
	Jus de Pommes Jus d'oranges Couscous de poulet et ses légumes Camembert à la coupe Cantafrais Flan à la vanille Flan au caramel	Carottes râpées Feuilles d'épinards en salade Pennes au thon Edam Chantailou Compote aux choix	Salade de haricots verts Macédoine mayonnaise Sauté de bœuf aux oignons Purée Le carré président Brie Fruits de saison au choix	Salade hollandaise (Batavia, carotte, chou blanc, céleris) Pamplemousse Pané de blé épinard Brocolis béchamel Rondelé Croix de Malte Cake au cacao 		
	Du 12 au 16	Coppa Pâté de campagne Gardianne de taureau Pommes de terre à l'anglaise Vache Picon Tome blanche Fruits de saison au choix	Salade baltique (Iceberg, carotte, concombre) Céleri râpé cru Rôti de dinde au jus Flan de potiron Crème anglaise Crème renversée Biscuit au choix	Quiche aux blettes  Cari de poisson Carottes sautées Emmental à la coupe Petit Louis tartine Fruits de saison au choix	Salade verte Mousse de pois chiche sur toast Escalope de poulet au jus  Riz de Camargue Mimolette Saint Bricet Fromage blanc aromatisé Fromage blanc sucré	
Du 19 au 23			Salade de pommes de terre aux billes de mozzarella Salade de coquillettes aux billes de mozzarella Poisson pané Choux fleur sauce normand Fruits de saison au choix	Friand au fromage Curry de pois chiches au lait de coco Semoule Yaourt sucré Yaourt aromatisé Fruits de saison au choix	Repas Australien Betteraves en salade Steak haché sauce barbecue Potatoes  Verre de lait  Biscuit Tintam	Carottes râpées Chou chinois Sauté de dinde sauce basquaise Purée de panais Coulommiers à la coupe Six de Savoie Mousse au citron Mousse au chocolat
			Du 26 au 30	Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.		



CAISSARGUES MATERNELLE

MENU DU MOIS DE MARS 2018

(sous réserve d'approvisionnement)

En Mars, les fruits et légumes de saison sont

Le panais

La pomme

Les blettes

Nous découvrons

L'Australie

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 05 Au 09 Vacances Zone B	Laitue et dés d'emmental Financière de veau Riz créole Crème dessert vanille	Pizza au fromage Œufs durs à florentine Petit suisse sucré Fruit de saison	Salade de lentilles Escalope de poulet au jus Haricots beurrés persillés Croc lait Fruit de saison	Radis croque sel Filet de hoki sauce safranée Tortis Saint Marcellin à la coupe Compote
Du 12 Au 16	Jus de Pommes Couscous de poulet et ses légumes Camembert à la coupe Flan au caramel	Carottes râpées Pennes au thon Edam Compote	Salade de haricots verts Sauté de bœuf aux oignons Purée Le carré président Fruit de saison	Salade hollandaise (Batavia, carotte, chou blanc, céleris) Pané de blé épinard Brocolis béchamel Rondelé Cake au cacao
Du 19 Au 23	Coppa Gardianne de taureau Pommes de terre à l'anglaise Vache Picon Fruit de saison	Salade baltique (Iceberg, carotte, concombre) Rôti de dinde au jus Flan de potiron Crème anglaise Biscuit	Quiche aux blettes Cari de poisson Carottes sautées Emmental à la coque Fruit de saison	Salade verte Escalope de poulet au jus Riz de Camargue Mimolette Fromage blanc sucré
Du 26 Au 30	Salade de pommes de terre Poisson pané Choux fleur sauce normande Pâtisseries et plats complets faits "maison" Fruit de saison	Friand au fromage Curry de pois chiches au lait de coco Semoule Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais Fruit de saison	Repas Australien Betteraves en salade Steak haché sauce barbecue Potatoes Produits issus de l'Agriculture Biologique Biscuit Tintam	Carottes râpées Sauté de dinde sauce basquaise Purée de panais 100% de nos fruits sont locaux (<160 km) (excepté les fruits exotiques et agrumes) Mousse au chocolat

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.