

# MENU DU MOIS DE MARS 2020

Prévision des menus sous réserve d'approvisionnement.

Menu consultable sur le site Gigondas

<p><b><u>LUNDI 4</u></b></p> <p>Repas végétarien</p> <p>Carottes râpées Raviolis au fromage sauce tomate Pot glacé vanille fraise</p>	<p><b><u>MARDI 5</u></b></p> <p>Salade composée (riz, tomates, maïs, cornichons, thon) Poulet au curry Trio de légumes Camembert / Mangue Ananas</p>	<p><b><u>JEUDI 7</u></b></p> <p>Tomates farcie à la grecque (Tomates, feta, lardons) Pâtes bolognaise et rondelles de saucisse Fruit melba</p>	<p><b><u>VENDREDI 8</u></b></p> <p>Salade chèvre chaud Tajine de cabillaud Semoule Fruit BIO</p>
<p><b><u>LUNDI 11</u></b></p> <p>Repas végétarien</p> <p>Salade méli mélo (Endives, carottes, tomates) Steak végétal pané Nouilles Ile flottante</p>	<p><b><u>MARDI 12</u></b></p> <p>Velouté de pois cassés Rouelle de porc au thym Haricots Verts Kiri Salade de fruits</p>	<p><b><u>JEUDI 14</u></b></p> <p>Salade verte aux amandes Veau marengo Pomme de terre vapeur Magnum barre</p>	<p><b><u>VENDREDI 15</u></b></p> <p>Endives/gruyère Encornet sauce tomate Riz BIO Gâteau roulé à la confiture</p>
<p><b><u>LUNDI 18</u></b></p> <p>Repas végétarien</p> <p>Taboulé Œuf dur Epinards béchamel Comté / Banane</p>	<p><b><u>MARDI 19</u></b></p> <p>Salade de pois chiche Roti de dindonneau Gratin de légumes Yaourt</p>	<p><b><u>JEUDI 21</u></b></p> <p>Crêpe au fromage Jambon cuit Gratin de chou fleur Fruit BIO</p>	<p><b><u>VENDREDI 22</u></b></p> <p>Soupe de légumes Cassolette de poissons Petits Pois Petit moulé / Pomme</p>
<p><b><u>LUNDI 25</u></b></p> <p>Repas végétarien</p> <p>Œuf mimosa Spaghetti sauce tomate Fromage Salade d'Orange</p>	<p><b><u>MARDI 26</u></b></p> <p>Trio de salade Steak haché Frites Baby bel / Fruit BIO</p>	<p><b><u>JEUDI 28</u></b></p> <p>Salade Estivale (Tomates, poivrons, oignons, maïs, cornichons, concombre) Saucisette Purée Mousse au chocolat</p>	<p><b><u>VENDREDI 29</u></b></p> <p>Avocat aux crevettes Poisson pané Ratatouille Petit suisse aux fruits Biscuit</p>

Code couleurs :

Légumes et fruits crus / légumes et fruits cuits : source de glucides, minéraux, vitamines, fibres.

Viandes, poissons, œufs : source de protéines animales, lipides, fer.

Féculents, céréales, légumineuses : source de glucides complexes, protéines, vitamines, fibres, fer.

Produits laitiers : source de protéines, calcium, vitamines, lipides, glucides.