

MENU DU MOIS DE MARS 2021

Prévision des menus sous réserve d'approvisionnement.

Menu consultable sur le site Gigondas

<p><u>LUNDI 8</u></p> <p>Repas végétarien</p> <p>Carottes râpées BIO Nuggets au soja Epeautre aux cèpes Compote de pomme</p>	<p><u>MARDI 9</u></p> <p>Salade composée (lentilles, carottes, chou rouge) Poulet sauce moutarde Trio de légumes Camembert / Ananas au sirop</p>	<p><u>JEUDI 11</u></p> <p>Tomates farcie au thon Hachis Parmentier Crème anglaise Chantilly</p>	<p><u>VENDREDI 12</u></p> <p>Salade chèvre chaud Rouget Riz basmati Fruit BIO</p>
<p><u>LUNDI 15</u></p> <p>Repas végétarien</p> <p>Salade méli mélo (Endives, carottes, tomates) Raviolis au fromage sauce tomate Yaourt nature</p>	<p><u>MARDI 16</u></p> <p>Velouté de pois cassés Rouelle de porc au thym Haricots Verts Kiri Salade de fruits</p>	<p><u>JEUDI 18</u></p> <p>Salade verte aux amandes Veau Cookeo Pomme de terre vapeur Magnum barre</p>	<p><u>VENDREDI 19</u></p> <p>Endives/gruyère Thon sauce tomate Semoule Gâteau roulé à la confiture</p>
<p><u>LUNDI 22</u></p> <p>Repas végétarien</p> <p>Taboulé Œuf dur Petits pois Comté / Banane</p>	<p><u>MARDI 23</u></p> <p>Salade de pois chiche, carotte, tomates, olives vertes Roti de porc Pommes de terre sautées Flan</p>	<p><u>JEUDI 25</u></p> <p>Crêpe au fromage Jambon cuit Gratin de chou fleur Soupe de fruits</p>	<p><u>VENDREDI 26</u></p> <p>Soupe de légumes Colin meunière Haricots rouges à la mexicaine Petit moulé / Kiwi</p>
<p><u>LUNDI 29</u></p> <p>Repas végétarien</p> <p>Œuf mimosa One pot Pasta aux herbes Fromage Salade d'Orange</p>	<p><u>MARDI 30</u></p> <p>Mâche Steak haché Frites Baby bel / Fruit BIO</p>	<p><u>JEUDI 1^{er}/04</u></p> <p>Salade Estivale (Tomates, poivrons, oignons, maïs, cornichons, concombre) Saucisette Purée Mousse au chocolat</p>	<p><u>VENDREDI 2/04</u></p> <p>Avocat aux crevettes Poisson pané Ratatouille Petit suisse 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.