

Menus du mois de

mars 2024



Mars

École de

Bonnetan



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>	Rentrée		Repas végétarien		
Semaine du	Potage de légumes	Tartine de fromage		Salade verte aux croûtons	Feuilleté au fromage
4/3	Boulette de bœuf à la tomate	Omelette		Sauté de veau	Filet de lieu à l'Américaine
au	Pâtes	Salade		Carottes	Gratin de choux fleur
8/3	Fromage	Yaourt aromatisé		Fromage	Petit suisse
10	Crème dessert	*Fruit frais de saison		Gâteau maison	*Fruit frais de saison
Goûter					
<i>spécification</i>	Repas végétarien				
Semaine du	Taboulé	Potage		Œuf mayonnaise	Carottes râpées
11/3	Poisson meunière	Volaille rôtie		Parmentier de légumes	Émincée de bœuf
au	Haricots verts	Frites			Écrasé de brocolis
15/3	Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
11	Abricot amandine	Fruits frais de saison		Fruits frais de saison	Gâteau d'anniversaire
Goûter					
<i>spécification</i>	Repas végétarien				Menu du Printemps
Semaine du	Salade de choux rouge	Salade de céleri et pommes		Charcuterie	Salade de printemps
18/3	Dalh de lentilles à l'indienne	Rôti de veau		Poisson	Émincée de porc au miel
au	Riz	Épinard Béchamel		Pommes vapeur	Printanière de légumes
22/3	Fromage	Fromage		Fromage	Yaourt
12	Fruits frais de saison	Riz au lait		Fruits frais de saison	Gâteau roulé aux fruits rouges
Goûter					
<i>spécification</i>	Repas végétarien				
Semaine du	Samoussa de légumes	Mini croque fromage		Duo de crudités et vinaigrette	Terrine de campagne
25/3	Lasagnes végétariennes	Échine de porc confite		Daube de bœuf provençale	Colin au beurre blanc
au	-	Carottes au jus		Coquillettes	Haricots beurre
29/3	Fromage	Fromage blanc		Fromage	Fromage
13	Fruits frais de saison	Biscuit		Entremet vanille	Fruits frais de saison
Goûter					

