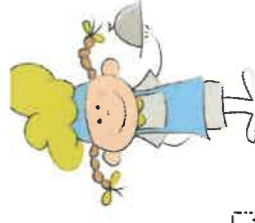


MENU DE MARS 2024



Boucherie de Saint-Fiel

Menu « sans viande ni poisson »

« Fait maison »

*Produits circuit-court

Du 04 au 08 mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Concombre à la crème	Taboulé	Pizza au fromage	Endives aux pommes	Salade de lentilles vinaigrette
Steak haché de veau	Pilons de poulet rôtis	Rôti de bœuf	Nuggets de blé	Dos de colin beurre blanc
pommes rissolées	Haricots verts	Choux fleur	Pâtes cœur de Creuse*	Carotte au jus
leerdammer	Comté	Petit moulé	Kiri	Carré frais
Fruit	Ile flottante	Crème caramel	Fruit	Gâteau de basque

Du 11 au 15 mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Mousse de canard	Salade de perles au surimi	Salade verte avocat, maïs	Rosette	Salade de choux rouge
Jambon grillé	Rôti de veau au thym	Boulette végétarienne sauce tomate	Fondu Creusoise	Marmite de poisson
Petits pois	Haricot beurre	Riz	Frites	Semoule
Tomme blanche	Brie	Chanteneige	Chanteneige	Emmental
Fruit	Crème de vanille	Tarte abricot	Salade de Fruit	Compote de fruit

Du 18 au 22 mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Jambon de pays	Taboulé libanais	Carotte râpée	Pizza aux lardons, pomme de terre	Concombre
Escalope de porc	Sauté de bœuf	Emincés végétarien	Wings de poulet	Cari de poisson
Jardinière de légumes	Haricot vert	Sauce barbecue	Courgettes	Riz créole
Gruyère	St Bricet	Kiri	Mimolette	Edam
fruit	Crème chocolat	Petit suisse	fruit	Donuts au sucre

Du 25 au 29 mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céleri rémoulade	Salade verte crouton, tomate	Salade de perles aux crevettes	Betteraves rouges	Terrine de campagne
Nuggets de blé	Spaghettis bolognaise	Sauté de veau aux herbes	Fondu	Lieu au citron
Boulgour	Port salut	Carottes braisées	Frites	Poêlée méridionale
Tomme grise	Compote de fruit	Carré frais	Kiri	Gaufre
Fruit		Tarte au poire	fruit	