



Menus de Mars 2019

Lundi 4 Mars Macédoine Blanquette de dinde Riz Fromage de chèvre Salade de fruits	 Mardi 5 Mars-Mardi Gras Salade de romanesco Noix de filet de porc Haricots verts Yaourt Bottereaux	Mercredi 6 Mars Terrine de légumes Poisson Semoule Brie Fruit de saison	Jeudi 7 Mars Avocat Hachis Parmentier Salade verte Comté Poires au sirop	Vendredi 8 Mars Céleri rémoulade Poulet grillé Crolenta Saint Nectaire Pomme cuite
Lundi 11 Mars	Mardi 12 Mars	Mercredi 13 Mars	Jeudi 14 Mars	Vendredi 15 Mars Menu proposé par les CM1 de l'école G. Chaissac
Chou-fleur rémoulade Couscous Semoule Gouda Pêches au sirop	Feuilleté Strasbourgeois Escalope de dinde Purée de carottes Fromage blanc Fruit de saison	Œuf mayonnaise Risotto aux crevettes et aux champignons Entremets Fruit de saison	Pamplemousse Sauté de porc au curry Salsifis Camembert Semoule au lait	Carottes râpées Truffade Cantalienne Salade verte Crêpe au caramel Fruit de saison
Lundi 18 Mars	Mardi 19 Mars	Mercredi 20 Mars	Jeudi 21 Mars	Vendredi 22 Mars
Salade Coleslaw Rôti de dinde Haricots beurre Ossau Iraty Crème Bretonne	Salade Jules Filet Meunière Pommes de terre vapeur Morbier Compote	Friand Noix de joué de porc confite Céleri Fromage de chèvre Fruit de saison	Potage Lasagnes de bœuf Yaourt Fruit de saison	Pâté de lapin aux pruneaux Saucisses Frites Cantal Fruit de saison
Lundi 25 Mars	Mardi 26 Mars	Mercredi 27 Mars	Jeudi 28 Mars	Vendredi 29 Mars
Carottes Cuites Confit d'agneau Mogettes Crème dessert vanille Fruit de saison	Céleri rémoulade Filet de poisson Purée de pommes de terre Vache qui rit Abricots au sirop	Maquereau Sauté de lapin Brocolis et semoule Fromage blanc Fruit de saison	Salade d'artichaut au thon Langue de bœuf Coquillettes Brie Salade de fruits	Avocat Bœuf Bourguignon Carottes Reblochon Polenta

Tous nos plats principaux sont faits maison et salés au Sel de Noirmoutier



Origine française

: Origine locale



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Entrées et desserts fait maison



: Légumes et fruits frais

Info menus : nous vous invitons à découvrir les producteurs locaux avec lesquels nous travaillons :

Producteur	Situé à	Nous fournit
GAEC Le Terrier	Bazoges-en-Pailler	Yaourt BIO
		Fromage blanc BIO
		Lait BIO pour les desserts à base de lait
Guinebaud	Les Brouzils	Œufs
Par'Mil	Moutier les Mauxfaits	Millet BIO
De Nous à Vous	Remouillé	Lait pour les plats à base de lait
		Crème
Cavac	Rocheservière	Pommes de terre
		Lentilles BIO
		Flageolets BIO
EARL Pilard	Dompiere-sur-Yon	Mogettes
Flo met son grain de sel	Noirmoutier	Sel fin
		Gros sel