

MENUS DU 27 JANVIER AU 14 AVRIL 2023

<p>Lundi 27 février Tomates/Concombres Poisson Pâtes Crème anglaise</p>	<p>Mardi 28 février Velouté de courgettes Hachis parmentier Salade Fromage blanc/ Confiture fraises</p>	<p>Jeudi 2 Mars Carottes râpées ●● Poulet basquaise ● Frites Yaourt nature sucré</p>	<p>Vendredi 3 Mars Velouté de champignons ● Escalope de porc Haricots verts Riz au lait</p>
<p>Lundi 6 Mars Strasbourgeoise Pâtes bolognaise Fromage Paires au sirop</p>	<p>Mardi 7 Mars Potage Sauté de dinde ● Semoule Fromage blanc</p>	<p>Jeudi 9 Mars Céleri rémoulade Cassoulet maison Fromage Salade de fruits</p>	<p>Vendredi 10 Mars Riz/ Thon/ Maïs ● Poisson P de T vapeur Crème vanille</p>
<p>Lundi 13 Mars Macédoine Poulet ● Purée Fromage Compote</p>	<p>Mardi 14 Mars Velouté de carottes ● Bourguignon ● Semoule Bouillie au chocolat</p>	<p>Jeudi 16 Mars Coleslaw Escalope de porc Petits pois Crème vanille</p>	<p>Vendredi 17 Mars Tomates Brandade de poisson Salade ● Gâteau au yaourt</p>
<p>Lundi 20 Mars Chou/Lardons /Emmental ● Rôti de porc ●</p>	<p>Mardi 21 Mars Potage ● Tartiflette ●</p>	<p>Jeudi 23 Mars Concombre Poulet</p>	<p>Vendredi 24 Mars Potage (velouté chou-fleur + carottes) Emincé de boeuf</p>

Riz Pêches au sirop	Salade Fruit	P de terre grenailles sautées Fromage / Compote	Pâtes Fromage blanc
Lundi 27 Mars Potage carottes/champignon Escalope ou sauté de dinde ● Haricots verts ● Yaourt nature sucré ●	Mardi 28 Mars Salade / œuf / émmental ●● Jambon (tranches) Frites maison ● Banane●	Jeudi 30 Mars Potage ● Emincé de porc ● Riz ● Crumble au pommes ●	Vendredi 3 février Maquereau à la moutarde Poisson ●● Riz ● Gâteau anniversaire●
Lundi 3 Avril Radis ou céleri rémoulade Sauté de porc Pâtes Petits suisses ou salade de fruits	Mardi 4 Avril Tomates / Concombre ● Bourguignon Frites Fromage Fruit de saison	Jeudi 6 Avril Potage ● Poulet basquaise Riz Crème vanille et ciel de spéculos ●	Vendredi 7 Avril Tagliatelles/Surimi Poisson P de T vapeur ou sautées ● Fromage blanc avec confiture fraises ●
Lundi 10 Avril Férié Lundi de Pâques	Mardi 11 Avril Céleri rémoulade Tartine savoyarde Salade	Jeudi 13 Avril Betteraves Pâtes bolognaises Fromage	Vendredi 14 Avril Piémontaise Poulet

	Raisins	Pêches au sirop	Frites Yaourt nature sucré
--	---------	-----------------	-------------------------------

Un repas équilibré se compose de 4 produits évoquant une famille alimentaire

- Fruits ou légumes
- Viande, poisson, œuf
- Féculents
- Produits laitiers

Menu établi selon le GEMRCN (groupe étude de marché de la restauration collective et nutritionnelle)

Les fruits et légumes en vert sont des produits de saison

Les viandes et les légumes sont des productions locales :

Viande de porc : Ferme de L'Ecorcé à Vaiges

Viande de bœuf et veau : Ferme de Joignon à Gesnes

Viande de volaille : label rouge de Loué

Légumes et pommes : Ferme de La Boulonnaire à Grez en Bouère

Sous réserve de toute modification

Tous les derniers vendredis de chaque mois, les enfants nés dans le même mois, souffleront leurs bougies.