

# MENUS CENTRE MULTI-ACCUEIL du 5 au 30 mars 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 05/03/2018 au 09/03/2018	Potage aux poireaux Escalope de volaille Petits pois à la française et pommes fondantes Camembert	Salade de haricots verts à la vinaigrette Boules d'agneau au paprika Semoule et légumes couscous Fromage blanc nature sucré	Betteraves rouges au maïs Hachis parmentier maison Salade Fruit de saison	Pizza fromagère Filet de poisson blanc Riz pilaf et courgettes la crème Yaourt aromatisé	Œuf dur sans mayonnaise Sauté de dinde Pâtes, râpé et petits légumes Fruit de saison
Du 12/03/2018 au 16/03/2018	Salade au maïs et tomates Bœuf aux carottes Tortis Yaourt brassé	Filet de lieu à la dieppoise Épinards et cœur de blé Gouda Fruit de saison	Macédoine de légumes Émincé de volaille à la forestière Pommes de terre à la boulangère et salade Petits suisses	Sauté de porc à la mexicaine Chou-fleur au gratin et pommes de terre Tomme blanche Fruit de saison	Céleri râpé persillé Tomate farcie Riz et sa sauce Mimolette
Du 19/03/2018 au 23/03/2018	Blanc de poulet Semoule et piperade Fromage Fruit de saison	Concombre bulgare Palette de porc à la diable Purée et haricots verts Vache qui rit	Pâtes à la bolognaise Fromage râpé Compote sans sucre ajouté	Coleslaw à la vinaigrette Boules d'agneau à l'orientale Riz et poêlée de courgettes Fromage blanc sucré	Filet de poisson blanc Pommes vapeur et carottes Vichy Emmental Compote de pommes à la cannelle sans sucre ajouté
Du 26/03/2018 au 30/03/2018	Céleri râpé à la vinaigrette Émincé de dinde à la crème Duo de purées Fromage blanc aromatisé	Salade au maïs et mimolette Bœuf braisé Julienne de légumes et pommes vapeur Petit suisse sucré	Carottes râpées à la vinaigrette Jambon blanc Pâtes et râpé Compote pommes-bananes sans sucre ajouté	Potage à la courgette Gratin de poisson sauce aurore Pommes vapeur et brocolis Flan pâtissier	Normandin de veau à la provençale Ratatouille et cœur de blé Brie Fruit de saison