Compositions des Plats

MENUS DU MOIS DE MARS 2017

Semaine	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
10	lundi 6 mars	mardi 7 mars	mercredi 8 mars	jeudi 9 mars	vendredi 10 mars
		Lentille, Cornichons, Mayo, F blc, Echalotes, Moutarde	Carotte, Chou, Oignons, Mayo, F Blc, Miel, Vinaigre, Moutarde, Persil	Pdt, Potimarrons, Carottes, Oignons	Sauté Veau, Carottes, Navets, Oignons, sauce crémeuse
			Farine BIO, Sucre, Œufs, Huie, Levure		
11	lundi 13 mars	mardi 14 mars	mercredi 15 mars	jeudi 16 mars	vendredi 17 mars
	Céleri rave, mayo, cornichon, échalote, moutarde, persil	Pois Cassés, Carottes, Poireaux, Oignons		Chou chine, Mayo tomaté, Moutarde, Vinaigre, paprika, Echalotes, Persil Poisson, Crème, Beurre, Vin blc, Fumet, echalotes, Persil	Pdt, Tomates séchées, Oignons rge, Cornichons, Mayo, F Blc, Ciboulette, Moutarde, Vinaigre, Huile Sauté de Bœuf sauce Brune
	Haricots Lingots à la tomate	Coquillette, tomates Séchées, Basilic, Huile d'olive			
	Œufs, Sucre, Farine BIO		Lait, Crème, Chocolat, Sucre, Maïzena	Crème, Fromage Blc, Sucre, Confiture d'abricot, Gélatine de Poisson	
12	lundi 20 mars	mardi 21 mars	mercredi 22 mars	jeudi 23 mars	vendredi 24 mars
		Colin, concassé de tomate, echalotes, crème, ail, persil	Carottes, Navet, Maïs, Ppois, F blc, Mayo, Moutarde, Echalotes, Persil		Chou-fleur, Petit pois, carotte, œufs, crème, Farine BIO
				Farine BIO, Œufs, Sucre, Huile, Citron	
13	lundi 27 mars	mardi 28 mars	mercredi 29 mars	jeudi 30 mars	vendredi 31 mars
	Betterave, Mayo, F blc, Echalotes, Persil, Vinaigre Sauté de Veau BIO, Sauce tomaté au romarin	Carottes, Mayo, F blc, Citron, moutarde, persil, echalotes	Torsade, Ppois, Radis, Olives, Echalotes, F blc, Mayo tomaté, Basilic Œufs, Lait, Persil		Chou-fleur, Pdt, Crème
	PDT, Chapelure, ail, paprika, persil, Herbes de Provence	Lentilles, Navets, Carottes		Pdt, Carottes, Navets, Poireaux, Oignons	
	Génoise, Chocolat, Crème				

NB : Les Compositions sont données à titre indicatif et ne sont pas exhaustives.