



MENUS DU MOIS DE MARS 2017

* Sous réserve de modifications et d'approvisionnements



TOUS NOS MENUS SONT CONSULTABLES SUR NOTRE SITE INTERNET www.barres-coiron.fr

LUNDI	MARDI
06/03 Carottes râpées vinaigrette Macaronis au thon Fromage blanc/confiture	07/03 Rôti de dinde Courgettes en gratin Fromage à la coupe Fruit de saison
13/03 Escalope de volaille au jus Salsifis persillés Fromage à la coupe Yaourt aromatisé	14/03 Sauté de veau façon marenco Tortis tricolores Fromage à la coupe Fruit de saison
20/03 Aiguillettes de poulet croustillantes Petits pois à l'étuvée Fromage à la coupe Fruit de saison	21/03 Salade de Riz Surimi Rôti de lapin Ratatouille Petits suisses
27/03 Haché de veau au jus Lentilles Fromage à la coupe Fruit de saison	28/03 Taboulé Chipolatas Carottes persillées Yaourt nature sucré



LEGUMES ET FRUITS CRUS
 LEGUMES ET FRUITS CUITS
 VIANDES-POISSONS-CŒUFS
 FECULENTS
 PRODUITS LAITIERS
 PRODUITS SUCRES
 PRODUITS GRAS



JEUDI	VENREDI
09/03 Tajine de poulet (citrons, amandes et olives) Semoule Petit suisse Salade de fruits	10/03 Pâté/Cornichon Œufs durs sauce Mornay Epinards Flan nappé caramel
16/03 Salade verte Roti de porc sauce chorizo Brocolis sautés Donuts OREO	17/03 MENU DE LA SAINT PATRICK
23/03 Pizza aux fromages Haricots verts Fromage à la coupe Glace sorbet	24/03 Salade verte fromagère Filet de plie farcie à la béarnaise Purée de légumes Flan pâtissier
30/03 Paëlla Fromage à la coupe Compote	31/03 Jambon sauce à l'ananas Chou-fleur Fromage à la coupe Fondant au chocolat



Fait maison



Produit issu de l'agriculture biologique



Viande de bœuf française



Viande de porc française

Les viandes labellisées et de proximité sont privilégiées

Les légumes et les produits laitiers « Bio » et « locaux » sont privilégiés



La fête de la Saint-Patrick (parfois appelée Saint-Patrice en français, Patrick étant l'équivalent anglais de Patrice) est une fête qui célèbre, le 17 mars, saint Patrick, le saint patron de l'Irlande.