

Menus du mois de

mars 2024



Mars

École de

LUGOS



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>	<i>Rentrée</i>		<i>Repas végétarien</i>		
Semaine du	Potage de légumes	Tartine de fromage		Salade verte aux croûtons	Feuilleté au fromage
4/3	Boulette de bœuf à la tomate	Omelette		Sauté de veau	Filet de lieu à l'Américaine
au	Pâtes	Salade		Carottes	Gratin de choux fleur BIO
8/3	Fromage BIO	Yaourt aromatisé		Fromage	Petit suisse
10	Crème dessert	*Fruit frais de saison		Gâteau maison	*Fruit frais de saison
Goûter					
<i>spécification</i>	<i>Repas végétarien</i>			<i>Repas végétarien</i>	
Semaine du	Taboulé	Potage		Œuf mayonnaise	Carottes râpées
11/3	Poisson meunière	Volaille rôtie		Parmentier de légumes	Émincée de bœuf
au	Haricots verts BIO	Frites			Écrasé de brocolis
15/3	Fromage	Fromage		Fromage BIO	Fromage
11	Abricot amandine	Fruits frais de saison		Fruits frais de saison	Gâteau d'anniversaire
Goûter					
<i>spécification</i>	<i>Repas végétarien</i>			<i>Menu du Printemps</i>	
Semaine du	Salade de chou rouge	Salade de céleri et pommes		Charcuterie	Salade de printemps
18/3	Dalh de lentilles à l'indienne BIO	Rôtie de veau		Poisson	Émincée de porc au miel
au	Riz	Épinard Béchamel		Pommes vapeur	Printanière de légumes
22/3	Fromage	Fromage		Fromage	Yaourt BIO
12	Fruits frais de saison	Riz au lait		Fruits frais de saison	Gâteau roulé aux fruits rouges
Goûter					
<i>spécification</i>	<i>Repas végétarien</i>				
Semaine du	Samoussa de légumes	Mini croque fromage		Duo de crudités et vinaigrette	Terrine de campagne
25/3	Lasagnes végétariennes	Échine de porc confite		Daube de bœuf provençale	Colin au beurre blanc
au	-	Carottes au jus BIO		Coquillettes	Haricots beurre
29/3	Fromage	Fromage blanc		Fromage	Fromage BIO
13	Fruits frais de saison	Biscuit		Entremet vanille	Fruits frais de saison
Goûter					

