

MENUS CANTINE DE SAINT CREPIN ET CARLUCET --- MOIS DE MARS

Lundi 2/03/20	Mardi 3/03/20	Mercredi 4	Jeudi 5/03/20	Vendredi 6/03/20	Samedi 7/03	Dimanche 8/03
Choux fleur vinaigrette <u>Escalope Normande</u> Blé Yaourt fermier	Potage Oeuf à la Basquaise Riz Fruit		Crêpe au fromage Sauté de <u>veau</u> Petits pois carottes <u>Riz au lait</u>	<u>Saucisson</u> à l'ail Brandade de poissons Salade <u>Pâtisserie</u>		
Lundi 09/03/20	Mardi 10/03/20	Mercredi 11	Jeudi 12/03/20	Vendredi 13/03/20	Samedi 14/03/20	Dimanche 15/03/20
<u>Carottes</u> rappées Pâtes <u>carbonara</u> Fromage blanc	<u>Betteraves rouges</u> <u>Quiche aux légumes</u> Fruit		Potage <u>Petit Salé</u> <u>Mique/carottes</u> Compote de pomme	<u>Paté de campagne</u> Poisson meunière <u>Riz pilaf</u> <u>Pâtisserie</u>		
Lundi 16/03/20	Mardi 17/03/20	Mercredi 18	Jeudi 19/03/20	Vendredi 20/03/20	Samedi 21/03/20	Dimanche 22/03/20
Brocolis vinaigrette Spaghettis <u>bolognaise</u> Petit suisse	<u>Choux rouge</u> <u>Tartiflette végétarienne</u> Fruit		Haricots verts vinaigrette <u>Hachis parmentier</u> <u>Flan caramel</u>	<u>Rillettes</u> Cabillaud sauce aurore Riz <u>Pâtisserie</u>		
Lundi 23/03/20	Mardi 24/03/20	Mercredi 25	Jeudi 26/03/20	Vendredi 27/03/20	Samedi 28/03/20	Dimanche 29/03/20
Céleri rémoulade <u>Saucisse</u> Lentilles Marmelade d'abricot	Taboulé <u>Lasagnes aux légumes</u> Fruit		Salade <u>coleslaw</u> Choux <u>farci</u> pomme vapeur <u>Semoule au lait</u>	<u>Saucisson sec</u> Saumonette à la provençale <u>Julienne de légumes</u> <u>Pâtisserie</u>		
Lundi 30/03/20	Mardi 31/03/20	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
<u>Betterave rouges</u> <u>Poulet</u> aux olives <u>Semoule</u> Salade de fruits	<u>Salade de thon</u> <u>Gratin de légumes au cantal et</u> <u>œuf mollés</u> Fruit					

Légende : Produit de proximité Viande française Fait maison

La charcuterie et le porc proviennent de la Société Vaux à Sarlat, Yaourts et fromage blanc fermier de la ferme de la Brunie Ste Nathalie