

# MENU DU MOIS DE MARS

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>28-févr.</b> Carottes* râpées Colombo de poisson Boulgour bio  Fromage blanc* à la vanille	<b>01-mars</b> Marco-Polo Pot au feu Fromage Fruit de saison bio 	<b>02-mars</b> Coleslaw* Chili végétarien Riz Laitage	<b>03-mars</b> Mousse de foie Sauté de Dinde à la Normande Purée de céleri Fromage Fruit de saison	<b>04-mars</b> Salade verte au surimi Poulet rôti bio  Pomme de terre au four Fromage Mousse chocolat noir
<b>07-mars</b> Salade de pomme de terre Omelette nature bio  salade* Yaourt nature bio* Sablé 	<b>08-mars</b> Salade d'endives aux pommes et lardons Pâtes bio  sauce bolognaise Fromage Fruit de saison bio 	<b>09-mars</b> Welsh Poisson meunière Carottes* braisées Fromage Cocktail de fruits	<b>10-mars</b> Salade* suisse Veau marengo Gratin dauphinois Yaourt aux fruits mixés	<b>11-mars</b> Salade de riz Escalope de dinde à la crème Epinard vapeur bio  Fromage Fruit de saison
<b>14-mars</b> Crêpe au fromage Pavé d'haricots rouge bio  Haricots verts bio persillés Fromage  Fruit de saison bio 	<b>15-mars</b> Salade de choux blancs* aux lardons Bœuf bourguignon Coquillettes bio  Chocolat liégeois	<b>16-mars</b> Pomme de terre écolière Saucisse de Strasbourg Gratin de salsifis Fromage Fruit de saison	<b>17-mars</b> Choux rouges* sauce fromage blanc Saumon grillé ail et fines herbes Semoule couscous BIO  Yaourt aromatisé BIO - Maurice	<b>18-mars</b> Salade comtoise Rôti de porc* au miel et au thym Purée de carottes* Fromage Fruit de saison bio 
<b>21-mars</b> Salade de choux surimi Poulet au curry Riz basmati BIO  Fromage blanc* aux fruits	<b>22-mars</b> Salade verte* mimolette Daube de bœuf Rôsti de légumes Fromage Fruit de saison	<b>23-mars</b> Céleri* rémoulade Pizza margarita Fromage Compote de pomme bio 	<b>24-mars</b> Semoule orientale Poisson pané Gratin de choux fleur bio  Fromage  Fruit de saison bio 	<b>25-mars</b> Salade du Quercy Saucisse de Toulouse* grillée Haricots blancs à la tomate bio  Crème vanille bio 
<b>28-mars</b> Salade de blé Sauté de porc* à la dijonnaise Purée de céleris* Fromage Fruit de saison	<b>29-mars</b> Salade César Saumonette Sauce cardinal Céréales gourmandes bio  Flan vanille caramel	<b>30-mars</b> Tortis thon Cordon bleu Petits pois bio  Fromage Fruit de saison bio 	<b>31-mars</b> Poireaux* vinaigrette Hachis parmentier Salade Fromage Fruit de saison	<b>01-avr.</b> Macédoine de légumes Aiguillettes de carottes Haricots plats au thym Fromage Cake aux pépites de chocolat

**Marco polo:** Tortis color, surimi, mayonnaise, vinaigrette

**Salade suisse:** salade\*, gruyère, vinaigrette

**Salade de riz:** riz, maïs, gruyère, jambon, vinaigrette

**Pommes de terre écolière:** pommes de terre, carotte\*, jambon, œufs, mayonnaise, vinaigrette

**Salade comtoise :** pomme de terre, salade\*, jambon, comté, échalotes, vinaigrette à l'huile de noix

**Salade choux surimi:** Choux blancs\*, emmental, œuf, surimi, ciboulette, mayonnaise, vinaigrette

**Semoule orientale:** semoule, carottes\*, raisin sec, chorizo, vinaigrette

**Salade du Quercy:** mâche, gésiers de volailles, lardons, fromage de chèvre, noix, vinaigrette

**Salade de Blé:** blé, maïs, gruyère, jambon, vinaigrette

**Salade César:** salade\*, poulet, croustons, tomate confite, parmesan, vinaigrette

**Coleslaw:** Carottes, chou blanc, mayonnaise, fromage blanc, ciboulette, vinaigre de cidre

\* Fruits et légumes ou viande provenant du magasin la charrette



Contact Mairie

tel: 02 47 43 40 81

email: [cantine@mairie-truyes.fr](mailto:cantine@mairie-truyes.fr)



**Produits BIO**



Toutes nos viandes de bœuf sont issues de viande bovine française (sauf exception l'origine des viandes sera affichée au restaurant scolaire)

Le personnel du restaurant scolaire peut être amené à modifier le menu en cas de problème d'approvisionnement