

# MENU DU MOIS DE MARS

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>27-févr.</b> Choux fleur* vinaigrette Dahl de lentilles bio  Butternuts bio rôties  Fromage Fruit de saison bio 	<b>28-févr.</b> Coleslaw* Bœuf au cidre Penne bio  Yaourt aromatisé bio Maurice*	<b>01-mars</b> Pomme de terre au thon Roti de porc* au miel et au thym Gratin de Brocolis bio  Fromage Fruit de saison	<b>02-mars</b> Gauloise Poisson sauce citron Blé bio  Crème chocolat	<b>03-mars</b> Semoule orientale Poulet rôti Bio  Petits pois et carottes bio  Fromage Fruit de saison bio 
<b>06-mars</b> Salade d'endive Rougail  Riz Fromage blanc* à la vanille 	<b>07-mars</b> Salade de pépinette Poisson pané Flan de légumes Fromage Fruit de saison bio 	<b>08-mars</b> Tarte fine aux poireaux Crumble de butternuts bio Fromage Compote de pomme bio	<b>09-mars</b> Soupe carottes* et panais* Bœuf stroganoff Beignet de brocolis Fromage Fruit de saison	<b>10-mars</b> Céleri* vinaigrette Poulet au curry Boulgour bio  Crème caramel bio 
<b>13-mars</b> Marco-Polo Joue de porc à l'échalotte Haricots verts bio persillés  Fromage Fruit de saison bio 	<b>14-mars</b> Salade verte* Lasagne à la bolognaise Fromage Fruit de saison	<b>15-mars</b> Salade de riz Escalope de dinde à la crème Epinard bio  Laitage	<b>16-mars</b> Carottes* râpées Waterzooï de poissons Fromage Fruit de saison bio 	<b>17-mars</b> Duo de choux* Omelette au fromage bio  Haricots plats au thym Crème Anglaise Brownies aux pépites de chocolat
<b>20-mars</b> Choux rouges au chèvre et au maïs Quenelle nature sauce tomate Coquillettes bio  Yaourt aux fruits mixés	<b>21-mars</b> Salade* aux croutons lardons emmental Bœuf Carottes* Riz au lait	<b>22-mars</b> Friand au fromage Saucisse de Toulouse* Haricots blancs à la tomate Fromage Fruit de saison	<b>23-mars</b> Pomme de terre écolière Poisson sauce vin blanc Duo choux fleur et brocolis bio  Fromage Poire chocolat chantilly	<b>24-mars</b> Salade Hollandaise Veau marengo Pomme de terre boulangère Fromage blanc* aux fruits rouges
<b>27-mars</b> Carottes râpées bio  Boulette de patate douce et lentilles corail Haricots beurre persillés Petit suisse aux fruits bio 	<b>28-mars</b> Poireaux* vinaigrette Goulash Céréales gourmandes bio  Fromage Fruit de saison bio 	<b>29-mars</b> Perles gourmandes Poisson sauce ciboulette Salsifis persillés Fromage Ananas rôti au four	<b>30-mars</b> Salade du Quercy Boulette d'agneau sauce tomate Gnocchis Crème aux petits beurre	<b>31-mars</b> Salade paysanne Poulet bio au paprika  Purée de carottes* Fromage Fruit de saison

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

Gauloise: betteraves rouges, pomme, endive, emmental, vinaigrette

Semoule orientale: semoule, carottes, raisin sec, chorizo, huile d'olive, citron

Salade d'endive: endive, gruyère, Jambon, noix, vinaigrette

Salade de pépinettes: pâtes pépinettes, carottes, emmental, œuf, mayonnaise, vinaigrette

Marco polo: Tortis color, surimi, mayonnaise, vinaigrette

Salade de riz: riz, maïs, Oeuf, gruyère, vinaigrette

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

Salade Hollandaise: Salade, edam, mimolette, vinaigrette

Perles gourmandes: perles de blé, surimi, carottes, citron vert, ciboulette, sauce citron

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

Salade Paysanne: Pommes de terre, œufs, lardons, échalotes, croutons, vinaigrette

**Menu végétarien**

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



Contact Mairie

tel: 02 47 43 40 81

email: 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