

# Mois de Mars 2019



## LUNEL-VIEL

### LUNDI

du 11/3  
au 15/3

Salade d'Endive  
Raviolis au Tofu  
Mimolette  
Compote de Pomme



Pain BIO

### MARDI

Taboulé  
Nuggets de Volaille  
Haricots Verts à l'Ail  
Yaourt Aromatisé  
Fruit



Pain BIO

### MERCREDI

### JEUDI

Concombre Vinaigrette  
Rôti de Bœuf Sœ Forestière  
Chou Fleur Béchamel  
Camembert  
Tarte Abricotine



Pain BIO

### VENDREDI

Betterave Vinaigrette  
Poisson Mariné Provençal  
Riz de Camargue Pilaf  
Fromage Frais Sucré  
Fruit



Pain BIO

du 18/3  
au 22/3

Salade Verte  
Rôti de Veau  
Lentilles  
Petit Moulé  
Mousse au Chocolat



Pain BIO

Potage Potiron Pomme de Terre  
Beaufilet de Colin & Citron  
Epinard Béchamel  
Fromage Frais aux Fruits  
Fruit



Pain BIO



Salade Ronde Sauce Basilic  
Emincé de Poulet  
Pomme Noisette  
Coulommiers  
Compote Pomme Fraise



Pain BIO



Carottes Râpées  
Boulette de Blé au Pistou  
Petits Pois Saveur Jardin  
Gouda  
Donuts au Sucre



Pain BIO

du 25/3  
au 29/3

Maïs Vinaigrette  
Spaghettis  
Bolognaise & Râpé  
Yaourt Aromatisé  
Fruit



Pain BIO

Céleri Rémoulade  
Escalope de Porc\* au Jus  
Brocolis Béchamel  
Emmental  
Eclair au Chocolat



\*Escalope de Dinde au Jus

Pain BIO

Cœur de Scarole  
Tajine de Dinde  
Semoule  
Edam  
Flan Nappé Caramel



Pain BIO

Salade de Pomme de Terre Niçoise  
Pavé de Merlu au Beurre Blanc  
Carottes à l'Ail  
Fromage Frais Sucré  
Fruit



Pain BIO



Agriculture Biologique

Avec l'astérisque sont nommés  
les plats de substitution  
pour les menus sans porc