

Ville de Saint Savournin - Menus du mois de mars 2019

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
du 4 au 8 mars	Salade de pois chiches Emincé dinde curry coco <u>Carottes</u> curry Fromage fondu Fruit de saison	Salade verte Boulettes sce tomate pâtes et fromage râpé / Compote (AB)	Feuilleté fromage Epaule d'agneau au four Fondue de <u>poireaux</u> Fromage à pâte dure Fruit de saison	Soupe de légumes Jambon braisé Gratin Dauphinois maison Fromage pâte molle Fruit de saison (AB)	<u>Carottes</u> râpées Filet de poisson blanc Poêlée de ratatouille Fromage blanc Tarte aux pommes
du 11 au 15 mars	Concombre à la féta Omelette (AB) Frites / Yaourt aromatisé (AB)	<u>Pamplemousse sucre</u> Steack haché ketchup Tian de légumes et riz Fromage à pâte dure Beignet chocolat	Pizza au fromage maison Rôti de porc Haricots beurre Yaourt nature (AB) Fruit de saison	/ Couscous à l'agneau Fromage fondu Fruit de saison	Saucisson beurre Filet poisson meunière Gratin de brocolis Fromage à pâte molle Fruit de saison
du 18 au 22 mars	<u>Betteraves mimosa</u> Escalope viennoise Haricots verts persillés / Suisses aromatisés	Soupe de légumes Sauté de veau au curry Riz pilaf Fromage fondu Fruit de saison (AB)	Macédoine mayonnaise Quenelles sauce tomate Courgettes béchamel Fromage à pâte dure Fruit de saison	<u>Carottes râpées</u> Chipolatas grillées (FR) Lentilles à la moutarde Yaourt nature (AB) Compote Pomme	Salade verte (AB) Brandade de poisson Parmentier / Mousse au chocolat
du 25 au 29 mars	Soupe au lait Pilon de poulet rôti (FR) Petits pois Fruit de saison (AB)	Salade verte croûtons Filet de poisson au four Blé sauce tomate basilic Fromage blanc crème de marrons	Salade de concombre Rosbeef au jus Gratin de <u>chou-fleur</u> Fromage à pâte molle Eclair chocolat	Salade mexicaine au thon Œufs dur à la florentine Fromage fondu <u>Banane équitable</u>	<i>Menu british</i> Salade iceberg / coleslaw Fish and chips / Cheddar Ice cream

Les menus peuvent être modifiés en cas de problème d'approvisionnement.

(AB) = Issus de l'agriculture biologique

* légumes et fruits de saison

*Menus validés par Mme Christèle Tiberge, diététicienne nutritionniste,
conformes aux recommandations nutritionnelles de l'arrêté du 30 sept 2011*