

Menus du mois de Mars 2022

R.S. de Villers Bocage



	Du 07 au 11 Mars	Du 14 au 18 Mars	Du 21 au 25 Mars	Du 28 Mars au 01 Avril
Lundi	<p>[VÉGÉTARIEN]</p> <p>Concombre Quiche épinard chèvre Fruit</p>	<p>Betterave rouge Hachi Parmentier Fromage Yaourt nature sucré</p>	<p>Concombre Crépinette Lentilles Fromage Pomme au four</p>	<p>[VÉGÉTARIEN]</p> <p>Velouté poireau & pomme de terre Gratin de pate & petits légumes Yaourt nature sucré</p>
Mardi	<p>Céleri rémoulade Normandin de veau forestière Purée de carottes Vache Picon Compote</p>	<p>[VÉGÉTARIEN]</p> <p>Coleslow Omelette au fromage Purée Fruit</p>	<p>Salade de tomate & dés de brebis Escalope viennoise Purée Riz au lait</p>	<p>Macédoine de légumes Blanquette de dinde Riz Fromage Mousse au chocolat</p>
Mercredi				
Jeudi	<p>Pâté de campagne Pâtes Carbonara Emmental râpé Liégeois vanille</p>	<p>Soupe de légumes Hamburger Frites Compote pomme, fraise</p>	<p>[VÉGÉTARIEN]</p> <p>Tarte fromagère Boulettes de soja Ratatouille Compote</p>	<p>Terrine de campagne Steak haché Frite Fromage Fruit</p>
Vendredi	<p>Carotte râpée Filet de poisson à la Fondue de poireaux Riz Fromage blanc & son coulis de fruits rouges</p>	<p>Cervelas vinaigrette Gratin de poisson Julienne de légumes Salade de fruits frais</p>	<p>Carotte râpée Brandade de poisson Salade Crêpes</p>	<p>Concombre bulgare Lasagne gratiné Eclair</p>

Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des approvisionnements.

