








Menus de la cuisine centrale

Lundi 11 mars






Gratin de pâtes
Aux légumes
Fromage bio 
Compote



Mardi 12 mars

Coleslaw
Blanquette de veau  
Riz bio 
Fruit bio 


Mercredi 13 mars

Haut de cuisse 
Gratin dauphinois 
Yaourt
Fruit bio 



Jeudi 14 mars

Salade périgourdine
Sauté de canard 
Pomme Sarladaise 
Gâteau aux pommes et noix




Vendredi 15 mars

Salade de blé
Poisson au fenouil 
Carottes à la crème
Biscuit





Lundi 18 mars

Cordon bleu 
Jardinière
Fromage bio 
Gâteau de riz

Mardi 19 mars



Salade verte
Nuggets de poisson 
Risotto bio aux champignons 
Fruit bio 

Mercredi 20 mars




Roti de porc  
Poêlée aux légumes
Fromage bio 
Fruit bio 

Jeudi 21 mars



Céleri rémoulade
Omelette 
Pomme de terre vapeur 
Éclair chocolat

Vendredi 22 mars

Boulette de bœuf 
Penne aux petits légumes
Fromage bio 
Fruit bio 

***poisson issue d'une pêche éco responsable-**