

# Menus mars 2019



LUNDI 11 MARS	MARDI 12 MARS	MERCREDI 13 MARS	JEUDI 14 MARS	VENDREDI 15 MARS
<p>Jambon blanc Truite Ariégeoise Bio Riz aux oignons et tomate fromage fruit</p>	<p>Salade de pépinettes Escalope panée Poêlée de légumes yaourt fruit</p>	<p>Poireaux vinaigrette Foies de volaille provençale Endives braisées Petits suisse fruit</p>	<p>Salade verte aux dès de fromage Navarin d'agneau Pommes vapeur Compote pommes poires</p>	<p>concombre gratin de crozets Savoyard au fromage crème dessert</p>
LUNDI 18 MARS	MARDI 19 MARS	MERCREDI 20 MARS	JEUDI 21 MARS	VENDREDI 22 MARS
<p>Œuf mimosa Lapin à la normande Pommes (fruits) salsifis et marrons Yaourt nature sucré</p>	<p>Potage de légumes Poisson frais Purée aux 2 pommes de terre fromage fruit</p>	<p>Céleri rémoulade maison Cannette rôtie Petits pois Mousse au chocolat blanc maison</p>	<p>Menu Ariégeois Salade verte radis oignons blancs Wings made in Ariège Frites maison glace</p>	<p>Soupe à la cacahuète Tortilla aux légumes Fromage Banane au chocolat</p>
LUNDI 25 MARS	MARDI 26 MARS	MERCREDI 27 MARS	JEUDI 28 MARS	VENDREDI 29 MARS
<p>Salade et chunk poisson Rôti de veau crème et moutarde Brocolis meunière Yaourt vanille</p>	<p>Endives au roquefort Bouchées à la reine maison H. verts persillés Petit nova et fruit</p>	<p>Salade d'avocat et pomme fruit Steak poêlée Pommes dauphines maison Salade de fruits exo</p>	<p>Carottes râpées Sauté de porc d'Ariège aux olives Blé ebly Fromage blanc</p>	<p>Bouillon alphabet Poisson pané Epinards Crème dessert</p>

**\*Flash Info : Selon l'arrêté de décembre 2002, toutes les viandes bovines de notre cantine municipale sont d'origine française.**

**Les oeufs sont issus de volailles élevées en plein air. Toutes nos salades sont BIO et locales**

Christian ROUCH Maire adjoint

Chargé de l'enfance, la jeunesse et de l'éducation

