




MARS 2020

<p>LUNDI 2</p> <p>Salade parisienne Rôti de porc au jus Flageolets verts fins Entremet praliné</p> <p>Goûter : Pain - confiture</p>	<p>MARDI 3</p> <p>Salade verte, betterave râpée aux croûtons Risotto aux petits pois Fromage Salade de fruits frais de saison</p> <p>Goûter : Yaourt aromatisé</p>	<p>JEUDI 5</p> <p>Tartine de rillettes Cabillaud sauce hollandaise Julienne de légumes Semoule au lait</p> <p>Goûter : Banane</p>	<p>VENDREDI 6</p> <p>Radis / beurre Saucisse charcutière Poêlée de salsifis et carottes Tarte fine aux pommes</p> <p>Goûter : Pain - fromage</p>
SEMAINE A THEME : EPICES, AROMATES ET CONDIMENTS			
<p>LUNDI 9</p> <p>Potage de lentilles corail Roti de bœuf piqué à l'ail Pommes sautées Yaourt bio aromatisé</p> <p>Goûter : Entremet - biscuits</p>	<p>MARDI 10</p> <p>Salade de betteraves à Meunière de dos de colin Sauté de carottes au Pana cotta au coulis</p> <p>Goûter : Compote de pomme cannelle-biscuits</p>	<p>JEUDI 12</p> <p>Soupe de maïs épicée Chili sin carne Gâteau mexicain</p>  <p>Goûter : Pomme - biscuits</p>	<p>VENDREDI 13</p> <p>Concombre vinaigrette Parmentier de boudin noir Salade Fromage Kiwi</p> <p>Goûter : Pain d'épices</p>
<p>LUNDI 16</p> <p>Salade de crozets au poulet et bacon Jambon poêlé Duo de haricots verts et beurre Fromage Liégeois de fruits</p> <p>Goûter : Pain - Pâte à tartiner maison</p>	<p>MARDI 17</p> <p>Velouté de poireaux Crumble de tomate et courgettes au parmesan Eclair au chocolat</p> <p>Goûter : Macédoine de fruits - biscuits</p>	<p>JEUDI 19</p> <p>Salade du pêcheur Escalope milanaise Pâtes sarthoises aux dés de tomate et basilic Crème dessert</p> <p>Goûter : Pain - confiture</p>	<p>VENDREDI 20</p> <p>Carottes râpées citronnées Brandade de morue maison Batavia Mousse aux fruits</p> <p>Goûter : Gâteau au yaourt au chocolat</p>

Origine des produits :

- **Porc** : Mme CHAMP CLOU - Souillé ou La Ferme de la Forge à Marolles les Braults
- **Bœuf** : Mr DULUARD - St Mars sous Ballon ou La Ferme de la Forge à Marolles les Braults
- **Volaille** : Maison CHAMPION - Tennie ou La Ferme de la Forge à Marolles les Braults
- **Légumes** : Ferme de la Muzerie et Mr DAVID Soulligné sous Ballon ou/et Le Petit Potager
- **Laitage BIO**: Gaec Bio Avenir - Spay
- **Laitage et poisson** : Pomona Passion Froid – Brake France Touraine
- **Pain** : Boulangerie Poirier - Soulligné sous Ballon ou Le Fournil de Neuville – Neuville sur Sarthe





MARS 2020

<p>LUNDI 23</p> <p>Salade de perles légumières Farfales sauce brocolis Pommes rôties épicées</p> <p>Goûter : Crème dessert - biscuits</p>	<p>MARDI 24</p> <p>Salade de riz-thon-mais- œuf dur Navarin de poulet Fromage blanc bio vanillé</p> <p>Goûter : Compote - biscuits</p>	<p>JEUDI 26</p> <p>Velouté de courgette à la vache qui rit Poulet fermier Frites maison Poires au sirop</p> <p>Goûter : Pain - confiture</p>	<p>VENDREDI 27</p> <p>Duo de chou et carottes Marmite du pêcheur Riz Fromage Compote Délices de la Ferme</p> <p>Goûter : Chausson aux pommes</p>
<p>LUNDI 30</p> <p>Saucisson à l'ail / beurre Emincé de dinde à la crème Courgettes poêlées Compote de fruits</p> <p>Goûter : Yaourt nature sucré et biscuit</p>	<p>MARDI 31</p> <p>Terrine de thon Veau marengo Blé Yaourt nature au granola maison</p> <p>Goûter : Fruits de saison</p>		

Nota : Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits, des livraisons et de la gestion des stocks.

Origine des produits :

- **Porc** : Mme CHAMPCLOU - Souillé ou La Ferme de la Forge à Marolles les Braults
- **Bœuf** : Mr DULUARD - St Mars sous Ballon ou La Ferme de la Forge à Marolles les Braults
- **Volaille** : Maison CHAMPION - Tennie ou La Ferme de la Forge à Marolles les Braults
- **Légumes** : Ferme de la Muzerie et Mr DAVID Soulligné sous Ballon ou/et Le Petit Potager
- **Laitage BIO**: Gaec Bio Avenir - Spay
- **Laitage** et **poisson** : Pomona Passion Froid – Brake France Touraine
- **Pain** : Boulangerie Poirier - Soulligné sous Ballon ou Le Fournil de Neuville – Neuville sur Sarthe

