



VILLE DE CARGANS
 RESTAURATION
 DE L'ÉCOLE ET DE L'ACCUEIL DE LOISIRS SANS HEBERGEMENT
 MENUS : DU MOIS DE MARS 2018

*Élaborés par une diététicienne en étroite collaboration
 Avec le personnel communal de restauration.*



	LUNDI 05/03	MARDI 06/03	MERCREDI 07/03	JEUDI 08/03	VENDREDI 09/03
Repas	Friand Haricots verts Boules de bœuf Danette	Salade comtesse Blanc de poulet Pâtes Salade de fruits	Soupe de légumes Steak de veau Purée de carottes Yaourt	Pizza Brochette de porc Salsifis Petits suisses	Saucisson à l'ail Poisson meunière Gratin de chou-fleur Fromage Fruit
Goûter	Fruit	Pain et chocolat	Lait et céréales	Pain et confiture	Crème dessert
	LUNDI 12/03	MARDI 13/03	MERCREDI 14/03	JEUDI 15/03	VENDREDI 16/03
Repas	Œuf dur Paupiette de lapin Trio de légumes Fromage blanc	Betteraves Spaghettis bolognaises Fromage Biscuit	Crêpe au fromage Steak haché Haricots beurre Crème dessert	Carottes râpées Saucisses Lentilles Petits suisses aromatisés	Salade Iceberg Parmentier de poisson Fromage Fruit
Goûter	Fruit	Compote et biscuit	Yaourt et biscuit	Pain et fromage	Jus de fruit et cake
	LUNDI 19/03	MARDI 20/03	MERCREDI 21/03	JEUDI 22/03	VENDREDI 23/03
Repas	Taboulé Aiguillettes de canard Gratin de courgettes Yaourt	Concombre Rôti de bœuf Pommes de pin Fromage Biscuit	Potage à la tomate Escalope viennoise Purée de céleri Fromage Fruit	Radis/beurre Osso bucco Semoule Compote	Farandole de crudités Gâteau florentin au poisson Yaourt
Goûter	Fruit	Pain et chocolat	Yaourt et biscuit	Crème dessert	Compote et biscuit
	LUNDI 26/03	MARDI 27/03	MERCREDI 28/03	JEUDI 29/03	VENDREDI 30/03
Repas	Salade au fromage Hachis Parmentier Gâteau	Quiche Rôti de dindonneau Jardinière de légumes Fruit de saison	Sardine à l'huile Lasagnes Crème dessert	Carottes râpées Omelette aux pommes de terre Salade yaourt	Salade piémontaise Filet de poisson à la bordelaise Purée de brocolis Fromage Fruit
Goûter	Fruit	Yaourt à boire et biscuit	Jus de fruit et cake	Compote et biscuit	Crème dessert