



# MENUS DU MOIS DE MARS 2017

## CANTINES SCOLAIRES

### COMMUNE DE PLAN-DE-CUQUES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			Crudités variées Saucisse de toulouse Purée de pommes de terre  Compote de fruits	Carottes râpées Colin sauce Provençale Blé sauté  Flan nappé au caramel
		1	2	3
Nugget's de poulet Petits pois Fromage Fruit de saison	<b>MENU BIO</b>		Salade verte Steak haché de bœuf** Pâtes  Yaourt aromatisé	Salade de haricots verts Quenelles financières Riz  Fruit de saison
6	7	8	9	10
Salade de betteraves Moelleux de poulet sauce pizzaiolo Semoule  Flan vanille	Salade de pâtes Blanquette de poisson Printanière de légumes  Fruit de saison		<b>MENU ASIATIQUE</b>  Riz cantonnais géant  Salade de fruits aux litchees	Croustillants de poisson  Blettes béchamel Fromage Gaufre poudrée
13	14	15	16	17
Galopin de veau* au jus Purée de pommes de terre Fromage Fruit de saison	Macédoine mayonnaise Tajine de dinde au citron Polenta  Yaourt aromatisé		Cordon bleu Carottes vichy Fromage blanc Biscuit	Salade de riz Oeufs durs à la Florentine (Epinards béchamel)  Abricots au sirop
20	21	22	23	24
Céleri rémoulade Pennes Bolognaises**  Fruit de saison	Taboulé Cuisse de poulet Haricots verts persillés  Flan vanille		Raviolis aux fromages Yaourt aromatisé Fruits au sirop	Betteraves en salade Beignets de poisson Blé aux petits légumes  Poire au chocolat
27	28	29	30	31

**ORIGINE DES VIANDES BOVINES UTILISEES POUR LA PREPARATION DES PLATS (Conformément au décret n° 2002-1465 du 17 Décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration): Les plats de viande de bœuf élaborés par la cuisine centrale de la ville de Plan-de-Cuques proviennent de bêtes nées, élevées, abattues et conditionnées dans l'Union Européenne.**

Né-Elevé-Abattu-Conditionné :

\* France

\*\* Italie