





# MENUS DU MOIS DE MARS 2021

## CANTINES SCOLAIRES

### COMMUNE DE PLAN-DE-CUQUES



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
Salade de chou fleur Pâtes à la carbonara  Cocktail de fruits	 Couscous aux boulettes Yaourt nature sucré Compote		Salade verte Sauté de porc° aux olives Purée de pomme de terre  Fruit de saison	Salade de riz croustillant de poisson Haricot verts  Flan vanille
<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>
Cordon bleu Carottes vichy Fromage Gaufre poudrée	Haché de poulet Petits pois Fromage Compote de fruits		Salade coleslaw Chili** Con Carne Yaourt aromatisé	Parmentier de poisson Fromage Fruit de saison
<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>
Betterave en salade Farfalles aux légumes du sud  Compote de fruits	Saucisse° de Toulouse  Lentilles mijotées  Fromage Biscuit		Pizza au fromage Rôti de dinde Courgettes béchamel  Fruit de saison	<b>Anniversaire</b> Carottes râpées Beignet de poisson Riz et petits légumes Pâtisserie
<b>22</b>	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26</b>
Salade verte Hamburger Frites  Compote de fruits	Couscous de poisson Yaourt nature sucré Fruit de saison			
<b>29</b>	<b>30</b>	<b>31</b>		

L'origine des viandes bovines, utilisées pour la préparation des plats (Conformément au décret n° 2002-1465 du 17 Décembre 2002) est précisée de la façon suivante :

Né-Elevé-Abattu-Conditionné :



Plat végétarien



Issu de l'agriculture biologique

\* France

\*\* Italie

\*Les menus prendront en compte les repas sans viande, sans porc. Ils seront adaptés au service en self