



Menu de la cantine scolaire de Houdemont du 4 mars au 29 mars 2019

Légendes :

Issu de l'agriculture Biologique



Produit du terroir lorrain



Produit Bio local



lundi 4 mars	mardi 5 mars	jeudi 7 mars	vendredi 8 mars
BETTERAVES SAUCE CREMEUSE RAVIOLIS A LA VOLAILLE FROMY POMME	SALADE ROCHELLE SAUCISSE FUMEE RATATOUILLE EMMENTAL GAUFRE AU SUCRE	COLESLAW SAUTE DE BŒUF AU PAPRIKA PUREE DE PDT EDAM ENTREMET VANILLE	SALADE DE RIZ FILET DE COLIN MEUNIERE CITRON EPINARDS BECHAMEL FROMAGE BLANC FRUIT
lundi 11 mars	mardi 12 mars	jeudi 14 mars	vendredi 15 mars
SALADE DE PÂTES NUGGETS DE BLE HARICOTS VERTS FRAIDOUX FRUIT	CAROTTES RAPEES BOULES DE BŒUF RIZ FROMAGE BLANC BARRE MARBREE	TOMATE VINAIGRETTE GALOPIN DE VEAU MACARONIS YAOURT AROME MOUSSE CHOCOLAT	SALADE DE PDT COLIN PANE CITRON PELE MELE PROVENCAL COULOMMIERS POMME
lundi 18 mars	mardi 19 mars	jeudi 21 mars	vendredi 22 mars
ŒUF DUR AILE DE POULET EPINARDS BRIE FRUIT	CONCOMBRES SAUCE PAMPLEMOUSSE CARRE DE PORC SAUCE BARBECUE POMMES DE TERRE EDAM FLAN NAPPE CAMEL	REMOULADE MYSTERE SAUTE DE BŒUF MIRONTON CAROTTES RONDELLES YAOURT NATURE SUCRE FRUIT	SALEDE VERTE AUX CROUTONS RAVIOLIS FROMAGE RAPE COTENTIN LIEGEOIS CHOCOLAT
lundi 25 mars	mardi 26 mars	jeudi 28 mars	vendredi 29 mars
SAUCISSON A L'AIL OMELETTE POMMES PERSILLEES EMMENTAL POMMES	BETTERAVES AU MAIS GRILLADOU DE BŒUF CHOU FLEUR PERSILLE FONDU PRESIDENT FLAN VANILLE	TABOULE NUGGETS DE VOLAILLE COURGETTES SAVEUR DU MIDI TOMME DE LA VEZOUVE MOELLEUX AU CITRON	MAIS AU THON PAVE DE COLIN RIZ DE GRAND-MERE FROMAGE BLANC FRUIT

Les menus sont composés de : 1 entrée, 1 plat + légumes, 1 fromage, 1 dessert