



ECOLE DE TOUVRE



MENUS DU MOIS DE MARS 2024

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 04/03 au 08/03	Soupe de tomates vermicelles Encornets à la romaine Semoule ^{4B} aux épices Fromage* Pommes de Garat	Crêpe au fromage Kochari (coquillettes ^{4B} , lentilles, sauce tomates, pois chiches) Fromage blanc Fruit de saison	Betteraves vinaigrette Fricadelle de bœuf Frites - Salade verte Compote de pommes	Salade d'endives et emmental Poulet grillé Haricots verts persillés Fromage* Tarte au citron
Semaine du 11/03 au 15/03	Pâté de campagne cornichons Sauté de porc aux champignons Chou-fleur en gratin Flan au caramel	Concombres en salade Poisson frais du jour Polenta Fromage* Fruit de saison	Carottes râpées Tartiflette au Reblochon Salade verte Fruit de saison	Velouté de butternut Émincé de dinde Salsifis à la tomate Yaourt sucré ^{4B} Spéculos
Semaine du 18/03 au 22/03	Salade composée Rôti de porc basse température Lentilles étuvées ^{4B} Huile de Noix de Chez Magne Fruit de saison	Velouté de lentilles corail Émincé de bœuf mariné Petits pois étuvés Fromage* Fruit de saison	Œufs mayonnaise Poisson frais du jour Fondue de poireaux et riz ^{4B} Fromage blanc vanillé Madeleine	Salade de pâtes Omelette au fromage Salade verte Gâteau au chocolat
Semaine du 25/03 au 29/03	Endives en salade Lapin sauté à l'ail et au persil Penne rigate ^{4B} Fromage* Fruit de saison	Potage de légumes Filet de truite de chez BELLET Epinards ^{4B} à la crème Fromage* Mousse au chocolat	Brocolis vinaigrette Escalope de dinde Pommes de terre suédoises Fromage Fruit de saison	Lentilles en salade Chili sin carne Salade verte Fromage* Yaourt fruité

* Fromages du mois : Emmental ^{4B}, Saint Nectaire, Tomme blanche, Cantadou, Bûche de chèvre ^{4B}

