

## MENUS CANTINES MARS 2020

### LUNDI 02 VÉGÉTARIEN

Asperges blanches  
Omelette  
Aligot  
Cocktail tropical

### MARDI 03

Feuilleté hotdog  
Suprême meunière  
Chou Romanesco  
Petit suisse au fruits

### JEUDI 05 BIO

Céleri rémoulade  
Emincé végétal scc tomate  
Coquillettes  
Crème vanille

### VENDREDI 06

Jambon blanc  
Paëlla  
Poisson  
Millefeuille

### LUNDI 09

Macédoine  
Escalope de dinde  
Haricots verts persillés  
Yaourt a boire

### MARDI 10 VÉGÉTARIEN

Salade coleslaw  
Steak fromager  
Poêlée céréales légumineuses  
Brunoise de fruits

### JEUDI 12

Œuf mayonnaise  
Saucisse rôtie  
Pates sauce tomate  
Liégeois caramel vanille

### VENDREDI 13

Mortadelle  
Brandade de morue  
Eclair chocolat

### LUNDI 16

Bouchée à la Reine  
Cordon bleu  
Brocolis crème  
Orange

### MARDI 17

Nem's  
Bœuf sauté au oignons  
Riz Cantonais  
Beignets pommes

### JEUDI 19 VÉGÉTARIEN

Betteraves rouges  
Nuggets végétal  
Frites  
Glaces

### VENDREDI 20

Friand hotdog  
Paupiette de veau  
Carottes Vichy  
Compote pommes fraises

### LUNDI 23

Salade coleslaw  
Escalope Viennoise  
Pates au gratin  
Ananas sirop

### MARDI 24

Salade verte emmental  
Cassoulet  
Haricots coco  
Petit suisse fruits

### JEUDI 26

Saucisse sèche beurre  
Cote de porc  
Courgettes Provençale  
Lingot créole

### VENDREDI 27 VÉGÉTARIEN

Salade Piémontaise  
Œuf dur scc tomate  
Chou fleur sauté  
Gaufres liégeoise

### LUNDI 30

Céleri rémoulade  
Rôti de bœuf  
Haricots beurre  
Banane

### MARDI 31 VÉGÉTARIEN

Salade de riz œuf olives maïs  
Fallafels  
Poêlée ratatouille  
Salade de fruits exotiques



(Attention le menu peut varier en fonction des approvisionnements). Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française.