


# Mois de Mars 2020

## Ste Geneviève Maternelle



### LUNDI

**LE JOUR DU Végé**

du 2-3  
au 6-3



Laitue Iceberg  
Riz  
à la Mexicaine  
Emmental   
Liégeois Vanille

### MARDI


Concombre Vinaigrette  
Sauté de Porc\* Bobotie   
Blé Pilaf   
Coulommiers  
Compote de Pomme Fraise  
*\*Sauté de Dinde Bobotie*

### MERCREDI

### JEUDI


Salade Coleslaw   
Rôti de Bœuf Dijonnaise   
Haricots Verts Ail & Persil  
Fromage au Sel de Guérande  
Eclair au Chocolat


### VENDREDI

Roulade de Volaille  
Brandade  
de Poisson  
Fromage Frais aux Fruits  
Fruit 


du 9-3  
au 13-3

Maïs Vinaigrette  
Gardianne de Taureau   
Macaronis   
Fromage Fondu  
Fruit



Coupelle de Pâté de Volaille  
Cordon Bleu  
Haricots Beurre à l'Ail  
Yaourt Nature Sucré  
Fruit 

Laitue Iceberg & Potiron Râpé  
Poisson Mariné au Citron  
Riz de Camargue Pilaf  
Camembert   
Pêche au Sirop


**LE JOUR DU Végé**

Carottes Râpées   
Œuf Dur  
Epinard Béchamel & Croûtons  
Cantal  
Tarte Amandine aux Abricots Maison



du 16-3  
au 20-3

Céleri Rémoulade  
Rôti de Veau   
Lentilles  
Edam   
Flan Nappé Caramel

**LE JOUR DU Végé**

Crêpe au Fromage  
Quenelle Sauce Tomate  
Haricots Verts à l'Ail  
Fromage Frais aux Fruits  
Fruit 

## La Belgique ça me goûte!


Salade d'Endive & Mimolette  
Emincé de Dinde Sce Carotte Spéculoos  
Carotte & Navet Moutarde à l'Ancienne   
Gaufre au Sucre  
& Chantilly 





Betterave Vinaigrette   
Moules à la Crème  
Frites  
Yaourt Nature Sucré  
Banane & Fondue au Chocolat

du 23-3  
au 27-3

Salade de Haricots Verts Terroir  
Spaghettis   
à la Bolognaise  & Râpé  
Fromage Frais Sucré  
Fruit


Cœur de Scarole  
Colin Brésilienne  
Chou Fleur Béchamel  
Gouda   
Tarte aux Poires Fraiche



Cake Maison aux 2 Fromages  
Nuggets de Blé & Ketchup  
Petits Pois Paysanne  
Yaourt Aromatisé  
Fruit 

Lentilles Vinaigrette  
Calamar à la Romaine & Citron  
Carotte à la Crème  
Brie Pointe  
Fruit 

**LE JOUR DU Végé**

du 30-3  
au 3-4

Friand au Fromage  
Omelette  
Haricots Verts à l'Ail   
Fromage Blanc Sucré  
Fruit

Mélange Provençal  
Rôti de Porc\* au Jus   
Flageolet  
Emmental   
Mousse au Chocolat  
*\*Rôti de Dinde au Jus*



Origine France



Agriculture Biologique



Taureau de Camargue AOC

**LE JOUR DU Végé**

Menu végétarien (sans viande, sans poisson)

Avec l'astérisque sont nommés  
les plats de substitution pour les menus sans porc