



Menu du mois de Mars 2018



Lundi 12 / 03 / 2018 - Carottes râpées - Boudin blanc - Gratin dauphinois - Camembert lait cru - Compote de pommes	Mardi 13 / 03 / 2018 - Salade strasbourgeoise - Daube de Bœuf - Haricots beurre - St Nectaire - Fruit de saison bio	Mercredi 14 / 03 / 2018 - salade aux croutons - Longe de porc au miel - Riz pilaf au four - Chèvre frais - Crème anglaise	Jeudi 15 / 03 / 2018 - Pizza au jambon - Filet meunière - Julienne de légumes - Cantal - Fruit de saison	Vendredi 16 / 03 / 2018 - Salade de choux surimi - Poulet rôti - Pommes dauphines - Fromage blanc bio
Lundi 19 / 03 / 2018 - Gauloise - Sauté de porc - Salsifis sautés à l'ail - Fromage frais portion - Eclair chocolat	Mardi 20 / 03 / 2018 - salade suisse - Carbonade flamande - Coquillettes - Chèvre portion - Entremet vanille	Mercredi 21 / 03 / 2018 - Salade de riz - Dos de colin au beurre blanc - Duo choux fleur et brocolis bio - Pavé d'Affinois portion - Bananes	Jeudi 22 / 03 / 2018 - Salade verte (batavia) - Hachis Parmentier - Emmental - Mousse chocolat noir	Vendredi 23 / 03 / 2018 - Salade Marco-Polo - Cordon bleu - Carottes braisées - Tartare - Fruit de saison
Lundi 26 / 03 / 2018 - Mâche aux 3 fromages - Fricassée de volaille à l'ancienne - Céréales gourmandes bio - Fromage frais portion - yaourt aux fruits mixés	Mardi 27 / 03 / 2018 - Friand au fromage - Bœuf stroganoff - Choux vert braisé - Mimolette - Fruit de saison bio	Mercredi 28 / 03 / 2018 - Choux fleur vinaigrette - Longe de porc sauce moutarde - Tortis - Comté - Fruit de saison	Jeudi 29 / 03 / 2018 - Perles gourmandes - Ball burger aux échalotes - Poêlée de légumes - Sainte Maure - Petit suisse aux fruits	Vendredi 30 / 03 / 2018 - Céleri rémoulade - Filet de poisson sauce crème ciboulette - Pomme de terre vapeur - Edam - Flan vanille caramel

Strasbourgeoise: Pommes de terre, tomates, saucisses de Strasbourg, mayonnaise

Julienne de légumes: carottes, poireaux, céleris, navet

Salade choux surimi: Choux blancs, emmental, œuf, surimi, ciboulette, mayonnaise, vinaigrette

Gauloise: betteraves rouges, pomme, endive, gruyère, vinaigrette

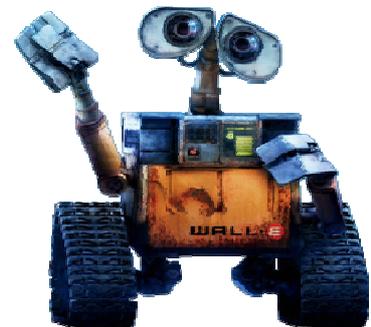
Salade de riz: riz, maïs, gruyère, jambon, vinaigrette

Salade suisse: salade, gruyère, vinaigrette

Salade Marco polo: Torti color, surimi, mayonnaise, vinaigrette

Perles gourmandes: perles de blé, tomate, surimi, carottes, citron vert, ciboulette, sauce citron

Poêlée de légumes: Carottes, Haricots verts, Champignons, choux fleur



* Fruits et légumes provenant de la région Centre



Contact Mairie

tel: 02 47 43 40 81

email: cantine@mairie-truyes.fr



Toutes nos viandes de bœuf sont issues de viande bovine française (sauf exception l'origine des viandes sera affichée au restaurant scolaire)

Le personnel du restaurant scolaire peut être amené à modifier le menu en cas de problème d'approvisionnement