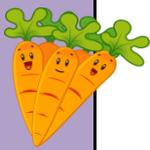


## *Menu du mois de Mars 2019*

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>04-mars</b> Velouté de légumes* Poisson meunière  Gratin de choux fleur bio Fromage Beignet pommes	<b>05-mars</b> Salade* océane Cassoulet Fromage Crème chocolat	<b>06-mars</b> Rillettes de thon Pilon de poulet grillé Petit pois Fromage Fruit de saison*	<b>07-mars</b> Salade parisienne Veau marenco Pomme de terre vapeur  Yaourt aux fruits mixés	<b>08-mars</b> Salade Marco-Polo Sauté de porc Salsifis persillés Fromage Fruit de saison bio
<b>11-mars</b> Salade de chou vendéenne Colin sauce citron Boulgour Fromage Compote	<b>12-mars</b>  Pizza au jambon Daube de Bœuf Haricots verts persillés Fromage Fruit de saison bio	<b>13-mars</b> Céleri* rémoulade Pâtes bolognaise Laitage 	<b>14-mars</b> Riz niçois Roti de porc Carottes braisées* Fromage Fruit de saison *	<b>15-mars</b> Salade* suisse Poulet Grand-mère Petit suisse aux fruits
<b>18-mars</b> Friand au fromage Poisson pané Julienne de légumes Fromage Fruit de saison bio 	<b>19-mars</b> Choux fleur* vinaigrette Tartiflette Salade verte * Entremet vanille	<b>20-mars</b> Tortis thon Escalope de dinde à la crème Epinard vapeur Fromage Fruit de saison*	<b>21-mars</b> Gauloise Blanquette de veau à l'ancienne* Riz pilaf Fromage Cocktail de fruits	<b>22-mars</b> Perles gourmandes Porc au cidre Rôsti de légumes Fromage Fruit de saison
<b>25-mars</b> Mâche aux 3 fromages Longe de Porc sauce moutarde Purée* Yaourt aromatisé	<b>26-mars</b> Salade de blé Sauté de dinde Beignet de brocolis Fromage Fruit de saison bio	<b>27-mars</b> Salade d'endive* Poisson sauce dieppoise Semoule couscous Fromage Compote 	<b>28-mars</b> Mousse de foie Emincé de Bœuf Haricots beurre Petit suisse Gâteau marbré 	<b>29-mars</b> Carottes râpées Chipolatas Lentilles vertes Fromage Fruit de saison

Salade océane: Batavias\*, miettes de surimi, vinaigrette

Salade parisienne: céleri branche, jambon, gruyère, vinaigrette

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

Salade de choux vendéenne: Choux blanc, jambon vendéen, gruyère, carotte, vinaigrette

Riz niçois: riz, tomate, haricots verts, thon, œuf, vinaigrette

Salade suisse: salade\*, gruyère, vinaigrette

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

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

Salade de Blé: blé, maïs, gruyère, jambon, vinaigrette

Salade d'endive: endive\*, gruyère, Jambon, noix, vinaigrette



\* Fruits et légumes provenant du magasin la charrette



Contact Mairie  
 tel: 02 47 43 40 81  
 email: [cantine@mairie-truyes.fr](mailto: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