

MENU DU MOIS DE MARS

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
28-févr Carottes* râpées Colombo de poisson Boulgour bio  Fromage blanc* à la vanille	01-mars Marco-Polo Pot au feu Fromage Fruit de saison bio 	02-mars Coleslaw* Chili végétarien Riz Laitage	03-mars Mousse de foie Sauté de Dinde à la Normande Purée de céleri Fromage Fruit de saison	04-mars Salade verte au surimi Poulet rôti bio  Pomme de terre au four Fromage Mousse chocolat noir
07-mars Salade de pomme de terre Omelette nature bio  salade* Yaourt nature bio* Sablé 	08-mars Salade d'endives aux pommes et lardons Pâtes bio  sauce bolognaise Fromage Fruit de saison bio 	09-mars Welsh Poisson meunière Carottes* braisées Fromage Cocktail de fruits	10-mars Salade* suisse Veau marengo Gratin dauphinois Yaourt aux fruits mixés	11-mars Salade de riz Escalope de dinde à la crème Epinard vapeur bio  Fromage Fruit de saison
14-mars Crêpe au fromage Pavé d'haricots rouge bio  Haricots verts bio persillés Fromage  Fruit de saison bio 	15-mars Salade de choux blancs* aux lardons Bœuf bourguignon Coquillettes bio  Fromage Chocolat liégeois	16-mars Pomme de terre écolière Saucisse de Strasbourg Gratin de salsifis Fromage Fruit de saison	17-mars Choux rouges* sauce fromage blanc Saumon grillé ail et fines herbes Semoule couscous BIO  Yaourt aromatisé BIO - Maurice	18-mars Salade comtoise Rôti de porc* au miel et au thym Purée de carottes* Fromage Fruit de saison bio 
21-mars Salade de choux surimi Poulet au curry Riz basmati BIO  Fromage blanc* aux fruits	22-mars Salade verte* mimolette Daube de bœuf Rôsti de légumes Fromage Fruit de saison	23-mars Céleri* rémoulade Pizza margarita Fromage Compote de pomme bio 	24-mars Semoule orientale Poisson pané Gratin de choux fleur bio  Fromage  Fruit de saison bio 	25-mars Salade du Quercy Saucisse de Toulouse* grillée  Haricots blancs à la tomate bio  Crème vanille bio 
28-mars Salade de blé Sauté de porc* à la dijonnaise Purée de céleris* Fromage Fruit de saison	29-mars Salade César Saumonette Sauce cardinal Céréales gourmandes bio  Flan vanille caramel	30-mars Tortis thon Cordon bleu Petits pois bio  Fromage Fruit de saison bio 	31-mars Poireaux* vinaigrette Hachis parmentier Salade Fromage Fruit de saison	01-avr Macédoine de légumes Aiguillettes de carottes Haricots plats au thym Fromage Cake aux pépites de chocolat

Marco polo: Tortis color, surimi, mayonnaise, vinaigrette

Salade suisse: salade*, gruyère, vinaigrette

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

Pommes de terre écolière: pommes de terre, carotte*, jambon, œufs, mayonnaise, vinaigrette

Salade comtoise : pomme de terre, salade*, jambon, comté, échalotes, vinaigrette à l'huile de noix

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

Semoule orientale: semoule, carottes*, raisin sec, chorizo, vinaigrette

Salade du Quercy: mâche, gésiers de volailles, lardons, fromage de chèvre, noix, vinaigrette

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

Salade César: salade*, poulet, croutons, tomate confite, parmesan, vinaigrette

Coleslaw: Carottes, chou blanc, mayonnaise, fromage blanc, ciboulette, vinaigre de cidre

* Fruits et légumes ou viande provenant du magasin la charrette



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



Produits BIO



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