

MENU DU MOIS DE MARS

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
03-mars Betterave*, maïs, vinaigrette Quiche fromage Haricots verts bio persillés Fromage bio Fruit de saison bio	04-mars Salade d'endives* aux pommes et lardons Goulash** Boulgour bio Yaourt aux fruits mixés Maurice	05-mars Marco-Polo Sauté de porc Salsifis persillés Fromage Fruit de saison	06-mars Choux vendéens Poisson sauce crevette Pomme de terre vapeur Petit suisse aux fruits bio	07-mars Salade de riz Poulet rôti Bio Petits pois bio à la française Fromage bio Fruit de saison bio
10-mars Duo carottes céleris* Curry de porc* Riz basmati BIO Fromage aop Fruit de saison bio	11-mars Salade* Hollandaise Galette de légumes Haricot plats Panna cotta au coulis de fruits	12-mars Coleslaw* Poulet au paprika Pommes de terre rôties Fromage Laitage	13-mars Tortis thon Poisson pané Gratin de choux fleur bio Fromage aop Fruit de saison bio	14-mars Salade parisienne Bœuf** épicié Coquillettes bio Yaourt nature bio Maurice
17-mars Salade* aux trois fromages Tenders de poulet Carottes* au miel rôties au four Riz au lait bio	18-mars Choux fleur vinaigrette Rôti de porc* Mogettes Fromage bio Fruit de saison bio	19-mars salade aux croutons Galette tex-mex Haricots beurre persillés Petit suisse sucré bio Cookies	20-mars Céleri* vinaigrette Poisson beurre d'agrumes Céréales gourmandes bio Fromage aop Compote de pomme bio	21-mars Friand au fromage Bœuf**stroganoff Purée de céleris Fromage bio Fruit de saison bio
24-mars Carottes râpées bio Hachis parmentier** Salade Yaourt de brebis nature BIO la ferme du grand Bray	25-mars Salade de pépinettes Omelette nature bio Julienne de légumes* Fromage aop Fruit de saison bio	26-mars Carottes* et betteraves* à la féta bio Poulet Yakitori Nouilles chinoises sautées Crème caramel	27-mars Pâté de campagne* Poisson sauce ciboulette Epinard vapeur bio Fromage bio Eclair chocolat	28-mars Salade de choux surimi Emincé de veau bio** au jus Gratin dauphinois bio Crème vanille bio

Marco polo: Tortis color, surimi, mayonnaise, vinaigrette

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

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

Duo carottes céleris: Carottes, céleris, mayonnaise, vinaigrette

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

Salade Hollandaise: Salade, edam, mimolette, vinaigrette

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

Salade de pépinettes: pâtes pépinettes, carottes, emmental, œuf, mayonnaise, vinaigrette

Salade parisienne: céleri branche, jambon, gruyère, vinaigrette

* Fruits et légumes ou viande provenant du magasin la charrette



Contact Mairie

tel: 02 47 43 40 81

email: cantine@mairie-truyes.fr

Facebook: On mange quoi a Truyes !

Produits BIO



Fruits, légumes et produits laitier subventionnés dans le cadre du programme de l'union Européenne à destination des écoles

Menu végétarien

Bœuf ou veau de Touraine**



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