Menus du mois de
mars 2024

Mars

École de Loupiac de la réole

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
spécification	*Rentrée*			*Repas végétarien*	
Semaine du 4/03 au 8/03	Betteraves Boulette de bœuf à la tomate Pâtes Crème dessert	Macédoine Raviolis Pâtisserie		Tartine de fromage Omelette Salade Yauort aromatisé *Fruit frais de saison	Salade verte aux croûtons Filet de lieu à l'Américaine Gratin de choux fleurs Petit suisse Fruits frais de saison
Goûter					
spécification				*Repas végétarien*	
Semaine du 11/03 au 15/03	Taboulé Poisson meunière Carottes Fromage Abricot amandine	Salade fromagère Volaille rôtie Potatoes Fruits frais de saison		Œuf mayonnaise Parmentier de légumes Petit suisse Fruits frais de saison	Potage Émincé de bœuf Écrasé de brocolis Pâtisserie
Goûter					
spécification	*Repas végétarien*				Menu du Printemps
Semaine du 18/03 au 22/03	Salade de choux rouge Dalh de lentilles à l'indienne Riz Fromage Fruits frais de saison	Salade céleri et pommes Rôtie de veau Épinard Béchamel Riz au lait		Charcuterie Poisson Pommes vapeur Yaourt Fruits frais de saison	Carottes rapées Émincé de porc au miel Printanière de légumes Gâteau roulé aux fruits rouges
Goûter					
spécification	*Repas végétarien*				
Semaine du 25/03 au 29/03	Samoussa de légumes Lasagnes végétariennes - Fruits frais de saison	Mini croque fromage Échine de porc confite Carottes au jus Fromage blanc Biscuit		Duo crudités Daube de bœuf provençale Coquillettes Entremet vanille	Terrine de campagne Colin au beurre blanc Haricots beurre Fruits frais de saison
Goûter					