

## Menus des écoles du 05 au 30 mars 2018

Semaine n° 10  
Du 05 au 09  
mars 2018

LUNDI 05	MARDI 06	MERCREDI 07	JEUDI 08	VENDREDI 09
Saucisson à l'ail*/salade	Betteraves rouges** au Bethmale*	Crudité**	Crudité**	Pomelos**
Omelette** au thon pdt**	Lentilles** aux saucisse* et plat de côte*	Riz** cantonnais Salade**	Boeuf* au chou rouge** Haricots verts**	Boles de picolat* Petit-pois
Smoothie banane**	Fruit**	Poire au chocolat	Crumble pomme**	Crème aux oeufs**

Semaine n° 11  
Du 12 au 16  
mars 2018

LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16
Crêpe au fromage	Toast beurre de sardine/salade verte**	Salade niçoise	Radis** beurre	Salade au soja**
Emincé de poulet* à la mexicaine Carottes** vichy	Endives* au jambon*	Cake** aux olives Salade verte**	Mounjetado* (haricots blancs**)	Pot-au-feu** de poisson Riz basmati**
Fruit**	Pana cotta au coulis	Fruit**	Salade de fruits "exotique"	Mousse chocolat

Semaine n° 12  
Du 19 au 23  
mars 2018

LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23
Crudité**	Chou-fleur** vinaigrette	Macédoine de légumes	Soupe de pois cassés**	Salade** au maïs**
Escalope de porc* miel** -lait de coco** Salsifis au beurre	Hachis* parmentier**	Quiche** au saumon	Merguez de Montferrier** Spirale multicolore**	Pois-chiche** à la catalane*
Compote pomme**/poire	Fruit**	Bûchette glacée	Fruit**	Crème pâtissière** au chocolat

Semaine n° 13  
Du 26 au 30  
mars 2018

LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30
Crudité**	Crudité** au thon sauce yaourt	Salade verte**	Crudité**	Soupe de courge**
Colin sauce crevettes Ebly** au brocolis**	Chili con carne* haricots rouges** /riz**	Tartiflette	Sauté de veau* printanier (petit-pois/carottes**/navets**)	Lasagne** à la truite** Et aux épinards**
Tarte normande	Fruit**	Liégeois vanille	Cône vanille	Fruit**

*La totalité des fruits et légumes frais sont issus de l'agriculture biologique. Quand l'approvisionnement n'est pas garanti nous appelons l'entrée ou le dessert crus "crudité" ou "fruit". 2 astérisques signifient qu'il s'agit d'un produit bio, un seul astérisque signifie production locale distribuée le plus souvent par la Plateforme Terroirs Ariège Pyrénées. Sauf indication contraire, la viande de bœuf est d'origine ariégeoise (élevage, abattage, et découpage).*

**Vous pouvez retrouver les menus sur le site [www.freychede.fr](http://www.freychede.fr)**