

# Menu du mois de mars

Ecole communale  
de Mont Saint Jean



1/3

\*Soupe de céleri  
\*Salade liégeoise  
\*Marbré chocolat  
noix de coco

2/3

\*Soupe courgette  
\*Gratin de pâtes aux  
légumes et thon  
\*Fruit

5/3

\*Soupe aux brocolis  
\*Boulettes  
sce Tomate aux carottes  
Frites  
\*Fruit

6/3

\*Soupe navet/parmesan  
\*Filet de poulet  
sce stroganof  
Semoule/Poêlée de  
légumes  
\*Crème caramel au  
beurre salé

7/3

\*Potage du jour  
\*Gratin de brocolis  
Pdt aux lardons  
\*Fruit

8/3

\*Soupe concombre/  
carotte  
\*Mijoté de bœuf au lait  
de coco  
Codinis  
\*Cheesecake chocolat

9/3

\*Soupe épinards/ fêta  
\*Filet de colin  
sce poireaux  
Riz et sa poêlée forestière  
\*Fruit

12/3

\*Soupe à l'oignon  
\*Escalope de porc  
sce estragon/moutarde  
Ptts pois  
Riz  
\*Yaourt aux fruits

13/3

\*Soupe aux asperges  
\*steak haché  
sce charcutière  
Pâtes aux légumes  
\*Fruit

14/3

\*Potage du jour  
\*Filet de veau à la  
crème d'herbes  
Flan de poireau  
Semoule  
\*Mousse au chocolat

15/3

**Journée pédagogique**

16/3

\*Soupe aux chicons  
\*Estouffade de saumon  
Carottes vichy  
P. persillées  
\*Fruits

19/3

\*Soupe au cerfeuil  
\*Goulash de porc  
aux légumes  
Semoule  
\*Fruit

20/3

\*Soupe aux tomates  
\*Blanc de dinde  
sce paprika  
Haricots à l'échalote/  
pâtes grecques  
\*Liégeois chocolat

21/3

\*Potage du jour  
\*Epigramme d'agneau  
jus au thym  
Gratin aux courgettes  
\*Fruit

22/3

**Menus à thème :**  
**L'Italie**

\*Soupe à l'Italienne  
\*Lasagne aux légumes  
du sud Ricotta  
\*Panetonne au citron

23/3

\*Bouillon aux légumes  
chinois  
\*Brandade de poisson  
aux légumes  
\*Fruit

26/3

\*Velouté de volaille aux  
ptts légumes  
\*oiseau sans tête  
sce à l'ancienne  
Poêlée Bretonne  
Pdt persillées  
\*Fruit

27/3

\*Soupe vert pré  
\*Filet de poulet  
sce poivrons  
mascarpone  
Fettuccini au Pesto  
\*Fromage blanc aux  
fruits

28/3

\*Potage du jour  
\*Omelette aux herbes  
Salade composée  
Croquettes  
\*Danette double saveur

29/3

\*Soupe cresson  
\*Blanquette de veau  
à l'ancienne  
Riz à la julienne  
de légumes  
\*Tartelette coco/abricot

30/3

\*Velouté de fenouil  
\*Filet de lieu  
sce bisquée  
Semoule / Poêlée  
méditerranéenne  
\*Fruit

Le chef se réserve le droit de modifier les menus selon la mercuriale.  
Tant que possible, le chef cuisine des fruits et légumes de saison Bio.