

Menus de la cantine scolaire du mois de mars

	Lundi 10 mars	Mardi 11 mars	Mercredi 12 mars	Jeudi 13 mars	Vendredi 14 mars	Lundi 17 mars	Mardi 18 mars	Mercredi 19 mars	Jeudi 20 mars	Vendredi 21 mars
Entrée	Salade d'endives	Potage de légumes	Sucrine	Rillettes	Menu espagnol	Velouté de légumes	Carottes râpées	Saucisson	Potage	Betterave rouge
Plat	Lasagne	Sauté de veau	Croque monsieur	Poulet	Fijentà	Pizza campagnarde	Petit salé	Escalope de poulet à la crème	Spaghetti à la bolognaise	Filet de lieu en papillote
Accompagnement		Carottes vichy		Haricots verts			Lentilles	Gratin de courgette		Pomme de terre vapeur
Dessert	Tome des Prés Verts	Poire	Kiwi	Tarte aux pommes	Cuajada	Compote	Yaourt nature	Pomme cuite au chocolat	Clémentine	Faisselle
	Lundi 24 mars	Mardi 25 mars	Mercredi 26 mars	Jeudi 27 mars	Vendredi 28 mars	Lundi 31 mars	Mardi 1er avril	Mercredi 2 avril	Jeudi 3 avril	Vendredi 4 avril
Entrée	Laitue	Salade de riz au maïs et au thon	Feulleté au fromage	Pomme de terre en salade	Salade d'endive au bleu	Salade parisienne				
Plat	Millassou	Rosbif	Pintade	Sauté de porc	Pâtes au saumon	Burger de légumes				
Accompagnement		Haricots beurre	Lingine	Brocolis			Poire belle Hélène			
Dessert	Yaourt nature	Fromage blanc ou yaourth fraise	Poire	Flan chocolat	Tarte aux fruits					

 Viande locale	 Laitage de M Pierre Maugein à Saint Chamant	 Menu végétarien
 Fromage laitage bio GAEC des Prés Verts à Saint Mexant	 Produit biologique	 Poisson frais la Cabane du Pêcheur à Tulle
 Produit frais (légume, fruit, laitage) d'origine Corrèzienne	 Plat "fait maison"	 Volaille de M ^{me} Brigitte Bel à Espartignac
 Menu avec spécialités ou repas extérieurs		