



# TORSAC

## Menu MARS 2021

Lundi 1er	Mardi 2	Jeudi 4	Vendredi 5
<b>MENU DES ENFANTS</b> Betteraves râpées *(2) Côte de porc pommes de terre au four Yaourt	Céleri rémoulade * Flan de carottes - gruyère Salade verte*(2) Gâteau au yaourt *	Salade verte - maïs croûtons poivrons jaune et rouge cuits Bœuf bourguignon (1) Carottes (2) semoule et raisins secs Fromage	Salade verte - croûtons fromage Saucisse (1) purée chou fleur/brocolis Compote
Lundi 8	Mardi 9	Jeudi 11	Vendredi 12
Pâté de campagne (1) Pâtes carbonara* Salade de fruits	<b>MENU DES ENFANTS</b> Carottes râpées et dés de fromage* (2) Couscous aux légumes d'hiver*(2) Kiwi	Betteraves et maïs en salade Osso bucco de dinde et riz blanc *(1) Crème dessert aromatisée	Macédoine de légumes Poisson pané (3) haricots verts Crumble aux pommes*
Lundi 15	Mardi 16	Jeudi 18	Vendredi 19
Salade de tomates et maïs Petit salé aux lentilles(1)* Fromage	Pain de poissons* (3) Gratin dauphinois Salade verte Fruit de saison	Soupe de tomates et ses croûtons * Ragoût de porc bonne femme*(2)(1) Yaourt aux fruits	Soupe de légumes (2)* Poulet basquaise Blé(1)* Tarte aux fruits*
Lundi 22	Mardi 23	Jeudi 25	Vendredi 26
<b>MENU DES ENFANTS</b> Radis noir au beurre Steak haché - purée de patates douces (1)* Banane avec une boule de glace	Salade de haricots verts Omelette au fromage et salade verte* Gâteau roulé à la confiture*	Coleslaw Poisson(3) Brocolis/champignons vapeur* Orange	Soupe de pot au feu Pot au feu (1)(2)* Yaourt
Lundi 29	Mardi 30		
Soupe de volaille alphabets Spaghettis bolognaise* Fromage	Salade chèvre chaud aux noix Quiche végétarienne et salade* Tiramisu aux pommes*		



\* fait maison

(2) légumes de chez Christophe Correia

(3) poisson frais de la maison Pezaud





|



