



# Menu de Mars 2018



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

<p><b>Semaine du 12 au 16 mars</b></p>	<p>Potage Pâtes à la carbonara Gâteau au chocolat</p>	<p>Effilochée d'endives aux pommes, noix et roquefort Croque-monsieur Salade Compote de pommes</p>	<p>Maïs, thon, asperges <b>Saucisses<sup>1</sup></b> aux lentilles <b>Yaourt nature au sucre<sup>3</sup></b></p>	<p>Pâté en croûte Blanquette de poisson Riz Fromage Fruits de saison</p>
<p><b>Semaine du 19 au 23 mars</b></p>	<p><b>Carottes<sup>2</sup></b> râpées Quiche aux lardons Salade Salade de fruits</p>	<p>Avocat, crevettes, œuf dur mayonnaise Couscous <b>merguez poulet<sup>1</sup></b> Fromage Fruit de saison</p>	<p>Velouté de poireaux <b>Rôti de veau<sup>1</sup></b> au gouda Pommes sautées <b>Fromage blanc de vache fermier<sup>4</sup></b></p>	<p>Emincé de pommes, poires, <b>carottes<sup>2</sup></b> râpées au comté Colin au citron et thym Lentilles Tarte au flan</p>
<p><b>Semaine du 26 au 30 mars</b></p>	<p>Céleris rémoulade, œuf dur Tarte fine chèvre, lardons, comté Salade Eclair au chocolat</p>	<p>Chou blanc aux pommes Hachis Parmentier Fromage Fruit de saison</p>	<p>Asperges sauce mousseline, œuf dur <b>Bœuf<sup>5</sup></b> bourguignon Pommes vapeur <b>Tomme fermière de vache<sup>3</sup></b> Fruit de saison</p>	<p>Mousse de foie et ses toasts Quenelle de brochet <b>Carottes<sup>2</sup></b> persillées <b>Fromage blanc fermier de chèvre<sup>6</sup></b></p>

**Producteurs ou artisans locaux :** 1- boucherie charcuterie PASQUET (La Châtre) / 2- légumes du potager de Nohant (MIJOIN Fabienne, Laleuf Nohant-Vic, agriculture raisonnée, bio en cours, livraison selon récolte) / 3- la ferme Potd'vache (ROBIN LAMOTTE Eric, Nouzerines, agriculture biologique) / 4 -la ferme du Pont (ROBIN Daniel, Montgivray) / 5- viande de bœuf (EARL PRINET Philippe, Les Ormeaux Nohant-Vic) / 6- fromage de chèvre (AUBAILLY Jean, La Beauce Nohant-Vic) / 7- Pain : boulangerie pâtisserie Joël PREVAUTEL (Nohant-Vic) / 8- farine minoterie CHAUSSÉ (St-Denis-de-Jouhet)

