

MENU



MARS
2024

Lundi 4 Mars	Mardi 5 Mars	Jeudi 7 Mars	Vendredi 8 Mars
--------------	--------------	--------------	-----------------

Carottes rapées+œufs

Cordon bleu

Epinards

Crème biscuits



Endive+ feta

Osso bucco

Flageolets

Compote



Riz+thon

Potée salée

Camembert

Kiwi



Betteraves rouges

Pâtes à la bolognaise*

Crème anglaise



Lundi 11 Mars	Mardi 12 Mars	Jeudi 14 Mars	Vendredi 15 Mars
---------------	---------------	---------------	------------------

Macédoine

Poisson en sauce

Cœur de blé de Louisiane

Fromage blanc



Lentilles vinaigrette

Escalope de dinde

Haricots verts

Petits suisses



Choux pomme/lardons

Hachis parmentier*

Crème



Pamplemousse

Moussaka

Chèvre

Pomme



Lundi 18 Mars	Mardi 19 Mars	Jeudi 21 Mars	Vendredi 22 Mars
---------------	---------------	---------------	------------------

Torti + surimi

Chou-fleurs/ Brocolis

Oeufs durs

Yaourt



Tartine de saucisson

Cuisse de poulet

Petits pois/ carottes

Gâteau aux yaourts
aux pruneaux



Boulgour + maïs

Filet de poisson

Julienne de légumes

Kiri

Banane



Soupe vermicelles

Pot au feu*

Saint Paulin

Orange



Lundi 25 Mars	Mardi 26 Mars	Jeudi 28 Mars	Vendredi 29 Mars
---------------	---------------	---------------	------------------

Taboulé

Sauté canard

Salsifis

Beignets



Céleri raves

Langue de bœuf*

Riz

Vache qui rit

Salade de fruits



Salade + gruyère

Paupiette de porc

Pommes vapeur

Crème



Quiche

Filet de poisson

Carottes vichy

Ananas



*Viande bovine d'origine France

Les légumes de saison sont locaux

Pain Bio tous les mardis

Lait Bio utilisé pour toutes les préparations à base de lait

