

# MENU DU MOIS DE MARS 2024



<b>Lundi 11</b>	<b>Mardi 12</b> <i>Menu végétarien</i>	<b>Jeudi 14</b>	<b>Vendredi 15</b>
<i>Macédoine de légumes</i> <i>Raviolis gratinés</i> <i>Salade de fruit</i> <i>Acapulco</i>	<i>Potage à la tomate</i> <i>Tartiflette végétale</i> <i>Salade verte</i> <i>Yaourt nature</i> <i>sucrée</i>	<i>Carottes râpées</i> <i>Bœuf mode</i> <i>Pommes de terre</i> <i>carottes</i> <i>Fruit de saison</i>	<i>Crêpes au fromage</i> <i>Blanquette de veau</i> <i>riz</i> <i>Sundae vanille</i> <i>caramel</i>
<b>Lundi 18</b>	<b>Mardi 19</b> <i>Menu bio</i>	<b>Jeudi 21</b>	<b>Vendredi 22</b> <i>Menu végétarien</i>
<i>Potage à la courgette</i> <i>Couscous maison</i> <i>Petits Filous aux fruits</i>	<i>Haricots verts en salade,</i> <i>Boulette de bœuf (VBF), sauce tomate</i> <i>Coquillettes</i> <i>Compote de pomme + galettes st-Michel</i>	<i>Betteraves rouges</i> <i>Omelette persillée</i> <i>Pommes de terre en cubes</i> <i>Petits pois/carottes</i> <i>Flan caramel</i>	<i>Potage choux-fleurs</i> <i>Filet de colin d'Alaska MSC, sauce moutarde, pommes de terre vapeur</i> <i>Fruit de saison</i>
<b>Lundi 25</b>	<b>Mardi 26</b>	<b>Jeudi 28</b> <i>Menu végétarien</i>	<b>Vendredi 29</b>
<i>Crocq'salade sombrero</i> <i>Sauté de porc</i> <i>Gratin dauphinois</i> <i>Mars glacé</i>	<i>Feuilleté hot dog</i> <i>Chili cone carne</i> <i>Riz</i> <i>Fromage frais battu</i>	<i>Salade de tomates</i> <i>Donuts de poisson</i> <i>Ratatouille</i> <i>Semoule</i> <i>Fruit de saison</i>	<i>Potage de légumes</i> <i>Pâtes carbonara</i> <i>Tarte citron meringuée</i>

