

Menus du mois de mars 2024

<u>Lundi 4 mars</u>	<u>Mardi 5 mars</u>	<u>Jeudi 7 mars</u>	<u>Vendredi 8 mars</u>
Macédoine de légumes	Soupe de pot au feu	Salade de pâtes	Velouté de tomates
Cordon bleu/pâtes	Pot au feu	Escalope de porc/choux fleurs	Brandade de pommes de terre et carottes
Fromage de chèvre		Kiri	
Banane	Crème caramel	Kiwi	Gâteau yaourt « fait maison »

<u>Lundi 11 mars</u>	<u>Mardi 12 mars</u>	<u>Jeudi 14 mars</u>	<u>Vendredi 15 mars</u>
Friand au fromage	Saucisson sec et ail	Betteraves rouges	Avocat vinaigrette
Filet de perche du Nil/haricots verts	Blanc de poulet/purée de patate douce	Spaghettis bolognaise	Omelette de pommes de terre
	Camembert	Camembert	
Salade de fruits	Gâteau de semoule « fait maison »	Pomme	Compote « faite maison » pomme/poire

<u>Lundi 18 mars</u>	<u>Mardi 19 mars</u>	<u>Jeudi 21 mars</u>	<u>Vendredi 22 mars</u>
Salade verte composée	Potage de légumes	Quiche aux légumes	Salade de riz
Gratin d'endives au jambon	Bourguignon/Pomme de terre	Escalope de veau/pâtes	Emincé de dinde/purée de carottes
		Kiri	Vache qui rit
Crème vanille	Pomme	Fromage blanc sucré	Kiwi

<u>Lundi 25 mars</u>	<u>Mardi 26 mars</u>	<u>Jeudi 28 mars</u>	<u>Vendredi 29 mars</u>
Potage de légumes	Salade d'endives	Asperges vinaigrette	Potage de légumes variés
Poulet frit / haricots verts	Colin / semoule	Manchons de canard/pois cassés	Sauté de porc/gratin dauphinois
Vache qui rit			Babybel
Far breton « fait maison »	Orange	Pommes cuites au four	Compote

* Les menus sont transmis à titre d'information, ne sont pas définitifs et peuvent être modifiés à tout moment en fonction de l'approvisionnement.

Les viandes proviennent de la boucherie de Saint-Sornin-Leulac, la viande de bœuf provient du Gaec Champagnat, et les légumes viennent des maraichers « l'Hirondelle » et « les Jardins de la Vergne ».