

MENUS DE MARS 2025

Lundi 10 mars

Filets de sardines
Spaghettis carbonara (bio)
Fruit

Lundi 17 mars

Betteraves rouges
Printanière de légumes
Eclair au chocolat

Lundi 24 mars

Concombre en salade
Boulettes de bœuf (bio)
Flageolets
Fruit

Lundi 31/03

Macédoines de légumes
Moules
Frites
Glace (bio)

Mardi 11 mars

Ebly (bio)
Pilon de poulet (loc-lab)
Courgettes (bio)
Petits suisses (bio)

Mardi 18 mars

Tomates en salade
Rôti de porc (lab-loc)
Lentilles (bio)
Fruit

Mardi 25 mars

Salade composée (fm)
Filet de poisson sauce oseille (msc)
Coquillettes (bio)
Yaourt nature (loc-lab)

Jeudi 13 mars

Asperges
Filet de poisson à la provençale (msc)
Brocolis (bio)
Briochette (fm)

Jeudi 20 mars

Pamplemousse
Saute de veau (lab-loc)
Riz (bio)
Pommes au four (fm)

Jeudi 27 mars

Carottes râpées (loc-lab)
Pizza fromage (fm)
Salade (loc-lab)
Mousse au chocolat

Vendredi 14 mars

Batavia (loc-lab)
Truffade (loc-lab-fm)
Fruit

Vendredi 21 mars

Soupe de légumes
Nuggets de volaille
Petits pois/haricots plats
Fruit

Vendredi 28 mars

Terrine de campagne (loc-lab)
Cordon bleu
Chou-fleur (bio)
Salade de fruit

Vbf : viande bovine française.

Loc : produits locaux.

Lab : produits labellisés.

Bio : produits issus de l'agriculture biologique

Msc : pêche durable.

Of : origine France

Fm : fait maison