



Menus du 03 mars 2025 au 04 avril 2025



lundi 03 mars potage de légumes de saison émincé de poulet "bleu blanc cœur" ratatouille et ébly yaourt bio fruit de saison	lundi 10 mars macédoine mayonnaise au thon colombo de dinde au lait de coco riz bio fromage fruit de saison	lundi 17 mars crudités bio de saison sauté de veau au cidre gratin dauphinois fromage purée de pomme/banane	lundi 24 mars crudités bio carbonnade de bœuf frites fromage bio compote tous fruits	lundi 31 mars <u>menu végétarien</u> crudités de saison pâtes fusilli à la bolognaise végétarienne fromage dés de fruit au naturel (ananas, pêche, poire)
mardi 04 mars <u>menu végétarien</u> salade, maïs et croutons omelette bio à la ciboulette pommes de terre façon potatoes entremet caramel palet breton	mardi 11 mars baguette tradition rillettes de poulet sur tartine filet de poisson au pesto rouge gratin de choux fleurs fromage fruit de saison	mardi 18 mars salade de riz au surimi poulet fermier rôti légumes de saison fromage poire	mardi 25 mars <u>menu végétarien</u> crudités bio omelette bio au fromage cœur de blé petit suisse flan patissier	mardi 01er avril tartine de philadelphia/radis aiguillette poisson panée aux céréales trio de choux fromage blanc bio fruit de saison
jeudi 06 mars baguette de campagne tartine maquereau/fromage frais paleron de bœuf aux carottes carottes vapeur fromage blanc bio ananas frais	jeudi 13 mars <u>menu végétarien</u> salade verte lasagnes végétariennes aux lentilles bio et sauce tomate fromage:kiri bio compote maison (pommes, poires)	jeudi 20 mars <u>menu mexicain</u> mousse d'avocat et chips de maïs bœuf haché, poivrons, haricots rouges quinoa gourmand yaourt bio vanille gateau à l'ananas caramélisé	jeudi 27 mars haricots verts/thon/maïs croque-monsieur maison salade verte bio fromage salade de fruit frais	jeudi 03 avril <u>menu de Pâques</u> œuf dur bio fromage blanc/moutarde gigot d'agneau haricots verts et flageolets yaourt à boire brochette de fruits et chamallow sauce chocolat
vendredi 07 mars crudité bio de saison lieu meunière brocolis fromage A.O.P dés de fruits au sirop (pomme, pêche, cerise)	vendredi 14 mars crudités bio de saison sauté de porc sauce ail et fines herbes purée de légumes bio de saison entremet vanille brioche	vendredi 21 mars <u>menu végétarien</u> pizza 3 fromages œuf dur bio à la béchamel épinards à la crème mousse chocolat banane	vendredi 28 mars endives/jambon/gruyère/croutons blanquette de poisson purée de légumes fromage A.O.P brownie aux haricots rouges	vendredi 04 avril crudités bio roti de porc lentilles bio fromage choux à la crème vanille

Tout est cuisiné sur place
Toutes les crudités sont des produits frais
Produits issus de L'agriculture biologique

Agriculture raisonnée ou H.V.E
Produits issus des producteurs locaux

Produits bénéficiant d'un label: Viande Origine France, poisson M.S.C pêche durable, fromage A.O.P...

Ces menus sont donnés à titre indicatif: ils peuvent faire l'objet de modifications en fonction des approvisionnements

Le Maire
Christophe BETHOUL