





































































Menu du mois de Mars 2025

*Les plats faits maison sont indiqués en bleu

Lundi 03/03	Mardi 04/03	Jeudi 06/03	Vendredi 07/03
Salade Haricots verts   /thon Rougail saucisse Riz basmati   Liégeois chocolat  	Salade de lentilles   Emincé de poulet Purée de brocolis   Fromage blanc  	Potage de tomate Jambon fumé Gratin de chou-fleur Compote  	Betteraves vinaigrette   Flan de carottes   Quinoa   Tarte aux pommes
Lundi 10/03	Mardi 11/03	Jeudi 13/03	Vendredi 14/03
Velouté de légumes   Hachi Parmentier Yaourt aux fruits  	Cervelas vinaigrette Lasagnes saumon/épinards   Glace	Taboulé   Rôti de dinde Poêlée de légumes Fromage   , Fruit  	Salade Coleslaw Tortilla de Pommes de terre   Salade verte Ile flottante
Lundi 17/03	Mardi 18/03	Jeudi 20/03	Vendredi 21/03
Salade de pâtes   Filet de saumon Purée de carottes   Compote  	Piémontaise végétarienne Cake épinard/tomates/mozzarella Salade verte Yaourt nature  	Salade de chou et pomme Bœuf Bourguignon Gnocchi Panna Cotta  	Feuilleté fromage Paupiettes de volaille Choux de Bruxelles   Banane  
Lundi 24/03	Mardi 25/03	Jeudi 27/03	Vendredi 28/03
Club sandwich au thon Sauté de porc Poêlée de légumes   Crème vanille  	Œufs Mimosa   Gratin de ravioles Salade verte Flan nappé caramel  	Concombre   bulgares Filet de poisson Semoule   Petits suisses  	Carottes/Maïs   Nuggets Frites Fromage   , Fruit  
Goûter : Pain confiture	Goûter : gâteau/fruit ou laitage	Goûter : gâteau/fruit ou laitage	Goûter : Pain beurre chocolat



Plats entièrement ou majoritairement réalisés à partir d'ingrédients issus de l'agriculture biologique