



# MENU DE MARS 2025



AIDE UE A DESTINATION DES ECOLES



Les menus peuvent être modifiés en fonction de certains impératifs.

Nous donnons la priorité aux produits français, locaux ou issus de cultures raisonnées. Ainsi qu'aux viandes françaises ou labellisées.

Lundi 03	Mardi 04	Mercredi 05	Jeudi 06	Vendredi 07
SALADE & DES DE FROMAGE CUISSÉ DE POULET PÂTES YAOURT	TABOULE PUREE DE LEGUMES BOULETTES DE VIANDE FRUIT BIO+FROMAGE	CAROTTES RAPEES DOS DE COLIN POMMES DE TERRE VAPEUR FLAN A LA VANILLE	SALADE BETTERAVE FROMAGE CHILI VEGETARIEN-RIZ PILAF COMPOTE	CREPES AU FROMAGE EMINCE DE PORC POELEE DE LEGUMES FRUIT BIO
Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
SALADE & HARICOTS ROUGES TORTELLINIS AU FROMAGE <b>FRUIT BIO</b>	TARTE AU THON BŒUF BOURGUIGNON CAROTTES VICHY BIO FROMAGE BLANC	HARICOTS VERTS EN SALADE SAUCISSE DE CANARD HARICOTS BLANCS PETITS SUISSES NATURE SUCRE	RIZ EN SALADE ESCALOPE DE PORC PETITS POIS <b>FRUIT BIO</b> & FROMAGE	POTAGE DE LEGUMES BIO BRANDADE DE MORUE SALADE FLAN PATISSIER
Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
CAROTTES RAPEES BIO MERGUEZ SEMOULE COMPOTE	BOULGOUR EN SALADE ET FETA BOULETTES DE BŒUF BIO GARNITURE DE LEGUMES <b>FRUIT BIO</b>	SALADE LASAGNE COMPOTE	POTAGE DE LENTILLES CORAIL BIO AU FROMAGE FRAIS OMELETTE NATURE HARICOTS VERTS EN SALADE <b>FRUIT BIO</b>	MOUSSE DE CANARD POISSON VAPEUR EPINARDS A LA BECHAMEL GAUFRE
Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
CAROTTES RAPEES BIO & DES DE FROMAGE HACHIS BIO VEGAN COMPOTE	FLAMMEKUECHE ROTI DE DINDE POELEE DE LEGUMES <b>FRUIT BIO</b>	POTAGE DE LEGUMES BIO POISSON MEUNIERE BLE PETITS SUISSES	LENTILLES EN SALADE POULET BIO HARICOTS BEURRE <b>FRUIT BIO</b> FROMAGE	SALADE & DES DE FROMAGE BLANQUETTE DE VEAU BIO RIZ COMPOTE