

# MENUS MARS 2024

LUNDI 4	MARDI 5	MERCREDI 6	JEUDI 7 	VENDREDI 8
<b>Salade de chou blanc</b>  <b>Escalope de dinde</b> <b>Semoule</b>  Tomme  Banane	Radis / beurre <b>Rôti de bœuf</b> <b>Galettes de légumes</b> Comté  Compote 	<b>Salade de quinoa</b> <b>Côtes de porc</b> <b>Légumes rôtis</b> Yaourt 	Asperges <b>Chili sin carne</b> <b>Riz</b>  Brie  Ananas	<b>Crudités</b> <b>Encornets sauce tomate</b> <b>Ecrasé de patates douces</b> Yaourt à la vanille 
LUNDI 11 	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
<b>Carottes râpées</b> <b>Couscous végétarien</b> Cantal  <b>Oranges à la cannelle</b>	<b>Mousse de betteraves</b> <b>Risotto au poulet et champignons</b> Pomme 	<b>Salade de crudités</b> <b>Sauté de veau aux olives</b> <b>Carottes vapeur</b> Emmental / Banane	<b>Céleri rémoulade</b> Poisson façon meunière <b>Coquillettes</b> Saint Nectaire 	Radis / beurre Boulettes de bœuf <b>Ecrasé de pommes de terre</b> Orange
LUNDI 18 	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
Macédoine mayonnaise <b>Lasagnes aux légumes</b> Yaourt à la vanille 	<b>Salade verte</b> <b>Carbonnade</b> <b>Pommes de terre vapeur</b> Yaourt 	<b>Salade de pâtes / fête</b> <b>Pilons de poulet</b> <b>Légumes rôtis au four</b> Compote 	<b>Salade verte</b> <b>Poisson à l'échalotte</b>  <b>Riz</b>  <b>Mousse de framboises</b>	Rillettes du Mans / cornichons <b>Merguez</b> <b>Haricots verts</b>  Yaourt  / Kiwi 
LUNDI 25	MARDI 26 	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
<b>Betteraves</b> <b>Saucisse de Toulouse</b> <b>Chou-fleur</b>  Camembert 	<b>Salade verte</b> <b>Raviolis au fromage</b>  Pomme 	Œufs mayonnaise <b>Wings de poulet</b> <b>Haricots beurre</b>  Yaourt 	<b>Salade de chou rouge</b> <b>Blanquette de poisson</b>  <b>Riz</b>  Gouda	<b>Crudités + mozzarella</b> <b>Rôti de veau</b> <b>Petits pois carottes</b>  Fruit

Toutes nos viandes sont d'origine française - toutes nos préparations sont à base de poisson frais



Végétarien



Bio



Surgelé



IGP/AOP



Pêche durable MSP