



















MENUS MARS 2025

LUNDI 3	MARDI 4 	MERCREDI 5	JEUDI 6 	VENDREDI 7
Charcuterie Tartiflette de la mer Compote	Soupe de légumes Tarte aux poireaux/emmental Haricots verts ❄️ <i>Mardi Gras</i> Gaufres au sucre	Salade d'hiver/cantal 🍷 Saucisse Pennes Ananas frais	Crudités râpées** Dahl de lentilles corail / butternut Fromage blanc** 	Feuilleté au fromage Sauté d'agneau aux olives Trio de chou ❄️ Orange** 
LUNDI 10 	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13 	VENDREDI 14
Salade verte / brie 🍷 Fajitas haricots rouges et légumes Poire** 	Salade de lentilles Rôti de veau Petits pois carottes Fromage blanc** 	Salade composée Boulettes de viande Semoule Comté 🍷	Carottes râpées** Gnocchis aux légumes Ananas**	Rosette / cornichons Poisson rôti Légumes Ruy 🍷 / Fruit**
LUNDI 17	MARDI 18 	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21 
Salade de riz / mozzarella Encornets à la sauce tomate Brocolis ❄️ Yaourt nature** 	Salade verte**  Raviolis au fromage Orange** 	Taboulé Rôti de bœuf Haricots verts ❄️ Banane	Céleri rémoulade Saucisse Lentilles Babybel	Œufs durs mayonnaise Mijoté de légumes / lentilles corail St Nectaire 🍷 / Fruit**
LUNDI 24	MARDI 25 	MERCREDI 26 	JEUDI 27	VENDREDI 28
Radis / beurre Poisson façon meunière ❄️ Poêlée de légumes Cantal 🍷	Betterave / fête Risotto aux poireaux Compote	Salade composée Tortilla de pommes de terre Fromage blanc 	Salade de pois chiches Escalope de veau Gratin de chou-fleur Gouda 🍷 / Poire** 	Samoussa aux légumes Cuisse de poulet Légumes rôtis Fromage blanc**  / Fruit**

** Aide UE à destination des écoles

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

