

MENU DU MOIS DE MARS 2025

LUNDI 10 MARS	LUNDI 17 MARS	LUNDI 24 MARS
CAROTTES RAPEES à la moutarde bio ESCALOPE MILANAISE PUREE DE PATATE DOUCE EMMENTALE COCKTAIL DE FRUIT EXOTIQUE au sirop	RADIS /BEURRE BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE SEMOULE BIO SAINT PAULIN COMPOTE POMME BANANE	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE ECHINE DE PORC AU ROMARIN POMMES NOISETTE YAOURTS AUX FRUITS KIWI BIO
MARDI 11 MARS VEGETARIEN	MARDI 18 MARS	MARDI 25 MARS MENU ASIATIQUE
salade de crudité (asperges, maïs, tomates cerise, avocats) DAHL DE LENTILLES BIO CAMENBERT MILLE FEUILLES	SALADE DE PEPINETTES (crevettes, maïs, concombre) STEACK DE POULET FACON BOUCHERE DUO D HARICOTS (haricots verts / haricots beurre) CHOU PATISSIER	NEMS SAUTE DE POULET AU CARAMEL POELLEE ASIATIQUE MOELLEUX NOIX DE COCO BANANE CHOCOLAT
JEUDI 13 MARS	JEUDI 20 MARS MENU VEGETARIEN	JEUDI 27 MARS MENU VEGETARIEN
POIREAUX BIO VINAIGRETTE TAGLIATELLE CARBONARA MIMOLETTE CRUMBLE AUX POMMES	TARTE A LA TOMATE EMMENTAL TORTILLAS DE POMMES DE TERRE FROMAGE BLANC AU MIEL	SALADE VERTE CROUTONS ET MAIS PARMENTIER DE LEGUMES GOUDA BIO ILES FLOTTANTES
VENDREDI 14 MARS	VENDREDI 21 MARS	VENDREDI 28 MARS
PIZZA BEIGNETS DE CALAMARS POELLEE DE LEGUMES (courgettes, aubergines, poivrons, pommes de terre) CARRES FRAIS FLAN VANILLE BIO	JAMBON BLANC FILET DE LIEU AU COURT BOUILLON PIPERADE FAR AU PRUNEAUX	LAMELLES DE BETTRAVE POISSON MEUNIERE PERSILLES TORTIS TOME DES PYRENEES QUARIERS D'ORANGE SANGUINES

LA GESTIONNAIRE :

MME CANTON

LE PRINCIPAL :

M. BOURGOIN