



MENUS DU MOIS DE MARS 2025

LUNDI 10 MARS	LUNDI 17 MARS	LUNDI 24 MARS	LUNDI 31 MARS
Salade coleslaw ● Rôti de porc Flageolets Mousse au chocolat	Salade composée Colombo de poulet Frites Pêche au sirop	Salade de l'oignon gratinée ● Chili con carne Blé Flamby	Macédoine de légumes Omelette aux champignons BIO Pommes de terre rissolées Fruits ●
MARDI 11 MARS	MARDI 18 MARS	MARDI 25 MARS	
Velouté d'hiver ● Pâtes à la parisienne aux saucisses végétales BIO Crème dessert à la pistache ou au caramel	Salade Alaska Pâtes façon carbonara Chocolat liégeois	Salade Mexicaine Pizza au chèvre frais Salade verte ● Yaourt nature sucré BIO	
JEUDI 13 MARS	JEUDI 20 MARS	JEUDI 27 MARS	
Soupe à l'oignon gratinée ● Bœuf bourguignon Purée de pommes de terre ● Cocktail de fruits	Soupe de pois cassés et patate douce ● Escalope viennoise Haricots beurre Flan à la vanille	Salade de carottes Antillaise ● Sauté de porc à la crème fraîche et moutarde Macaronis BIO Camembert	
VENDREDI 14 MARS	VENDREDI 21 MARS	VENDREDI 28 MARS	
Mousse de foie de porc Filet de colin sauce citron Riz BIO Eclair au chocolat	Salade de riz niçoise Poisson pané Brocolis Vache qui rit	Rillettes de thon Nuggets de poulet Gratin dauphinois Pomme ●	

Les menus seront respectés sous réserve d'approvisionnement des denrées alimentaires.

● **Produits locaux**
BIO Produits Bio

