



MENU DU MOIS
MARS 2025

Les menus peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement ou des problèmes techniques.
Certaines viandes sont d'origine France : JOUBERT ANGLIERS.
Les légumes frais sont du Maraîcher EARL de NOUÈRE, les fromages AOC.



Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi



10 Mars	Salader de pomme de terre Quiche aux légumes Compote
17 Mars	Salade de tortis Tarte chèvre – épinard Crème à la vanille
24 Mars	Taboulé Omelette nature Salade verte Pêche au sirop
31 Mars	Salade forestière Quiche brocolis Fromage blanc

11 Mars	Radis – Beurre Sauté de porc Haricots verts Crème au chocolat
18 Mars	Macédoine de légumes Escalope de dinde Purée Yaourt
25 Mars	Potage de poule au vermicelle Saucisse Flageolets Crème à la framboise

13 Mars	Potage au vermicelle Tartiflette Yaourt
20 Mars	Potage de légumes Pâtes à la carbonara Camembert
27 Mars	Salade de choux-fleurs Jambon blanc Gratin de pomme de terre Pomme

14 Mars	Betterave rouge Filet de Merlan Semoule Cake au chocolat
21 Mars	Salade de concombres Filet de Lieu Noir Riz Salade de fruits
28 Mars	Salade d'endives Poisson pané Carottes vapeur Yaourt

