



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.

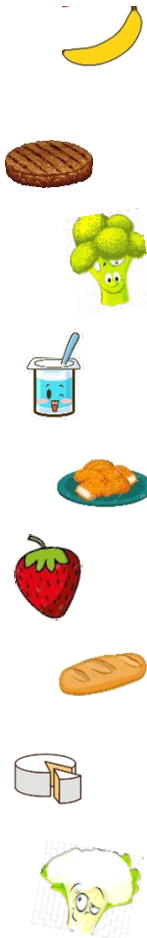


Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi



| | | | |
|---|---|---|---|
| <p>10 Mars</p> <p>Salader de pomme de terre Quiche aux légumes Compote</p> | <p>11 Mars</p> <p>Radis – Beurre Sauté de porc Haricots verts Crème au chocolat</p> | <p>13 Mars</p> <p>Potage au vermicelle Tartiflette Yaourt</p> | <p>14 Mars</p> <p>Betterave rouge Filet de Merlan Semoule Cake au chocolat</p> |
| <p>17 Mars</p> <p>Salade de tortis Tarte chèvre – épinard Crème à la vanille</p> | <p>18 Mars</p> <p>Macédoine de légumes Escalope de dinde Purée Yaourt</p> | <p>20 Mars</p> <p>Potage de légumes Pâtes à la carbonara Camembert</p> | <p>21 Mars</p> <p>Salade de concombres Filet de Lieu Noir Riz Salade de fruits</p> |
| <p>24 Mars</p> <p>Taboulé Omelette nature Salade verte Pêche au sirop</p> | <p>25 Mars</p> <p>Potage de poule au vermicelle Saucisse Flageolets Crème à la framboise</p> | <p>27 Mars</p> <p>Salade de choux-fleurs Jambon blanc Gratin de pomme de terre Pomme</p> | <p>28 Mars</p> <p>Salade d'endives Poisson pané Carottes vapeur Yaourt</p> |
| <p>31 Mars</p> <p>Salade forestière Quiche brocolis Fromage blanc</p> | | | |