



# MENUS DU 04 MARS AU 29 MARS 2024



LUNDI 04 MARS	MARDI 05 MARS	JEUDI 07 MARS	VENDREDI 08 MARS
Céleri rémoulade Bœuf bourguignon / pomme vapeur Petits suisses aux fruits	Salade de riz ( tomates cerises, avocat, maïs) Bruschetta aux fromages Mousse au chocolat	Haricots verts vinaigrette Bolognaise de thon + gruyère râpé Fruit frais de saison	Carottes râpées Chou farci Compote pomme / vanille
LUNDI 11 MARS	MARDI 12 MARS	JEUDI 14 MARS	VENDREDI 15 MARS
Pâté de campagne / cornichon Gratin de poisson florentine (épinard - béchamel - purée) Fruits frais de saison	Taboulé Boulette bœuf à la tomates - courgettes - aubergines Crème dessert Danette	Salade de mâche à l'ail Filet de poulet / petits pois Fromage Fruit frais de saison	Salade de pomme de terre / cornichon Poêlée de légume Crêpe chantilly
LUNDI 18 MARS	MARDI 19 MARS	JEUDI 21 MARS	VENDREDI 22 MARS
Œuf mimosa Hachis parmentier végété Pâtisserie	Salade coleslaw Poisson du moment Flan de légume Fruit	Salade de mâche + dés de féta Petits salé aux lentilles Compote de pomme	Macédoine mayonnaise Cuisse de poulet / purée de patate douce Fromage Fruit frais de saison
LUNDI 25 MARS	MARDI 26 MARS	JEUDI 28 MARS	VENDREDI 29 MARS
Concombres vinaigrette Roti de porc braisé aux pruneaux / pomme de terre Fromage blanc	Betteraves rouges vinaigrette Cassoulet Fromage Fruit frais de saison	Salade verte / maïs Quiche au fromage Yaourt Biscuit	Friand au fromage Sauté de porc au curry et lait de coco / carottes Fruit frais de saison

"BIO"

\* FAIT MAISON



REPAS VEGETARIEN

VIANDE BOVINE NÉE, ÉLEVÉE ET ABATTUE EN France



# MENUS DU 02 AVRIL AU 12 AVRIL 2024



LUNDI 01 AVRIL	MARDI 02 AVRIL	JEUDI 04 AVRIL	VENDREDI 05 AVRIL
FERIÉ	Salade composée Friand au chèvre Brownie + crème anglaise	Velouté de légumes Croque monsieur / Salade Fruit frais de saison	Radis / beurre Poisson pané Riz / courgettes sautées Yaourt nature
LUNDI 08 AVRIL	MARDI 09 AVRIL	JEUDI 11 AVRIL	VENDREDI 12 AVRIL
Salade de pâte	Quiche au fromage Cuisse de poulet / chou braisé Fruit frais de saison	Poireau vinaigrette Poisson provençale / Riz Fromage Fruits frais de saison	Endive et dés de pomme Cordon bleu Haricots verts Salade de fruits

"BIO"

\* FAIT MAISON



REPAS VEGETARIEN

VIANDE BOVINE NÉE, ÉLEVÉE ET ABATTUE EN France