



# MENUS DU 10 MARS AU 18 AVRIL 2025



LUNDI 10 MARS	MARDI 11 MARS	JEUDI 13 MARS	VENDREDI 14 MARS
Radis roses / beurre Cuisse de poulet / Poêlée de légumes - pomme de terre Yaourt nature sucré	Salade de pomme de terre au thon Sauté de porc aux pruneaux / Carottes Fromage de brebis Fruit frais de saison	Taboulé à l'orientale Crousti fromage / Petits pois - carottes Pasteis de nata	Soupe de légumes Cordon bleu / Pâtes Fromage de chèvres frais Fruit frais de saison
LUNDI 17 MARS	MARDI 18 MARS	JEUDI 20 MARS	VENDREDI 21 MARS
Chou rouge vinaigrette Blanquette de veau / Riz Yaourt aux fruits	Salade verte - Maïs Pizza fromage Yaourt	Taboulé Poisson du moment / Purée de panais Fruit frais de saison	Radis noir beurre Chou farci Kiri Compote pomme abricot
LUNDI 24 MARS	MARDI 25 MARS	JEUDI 27 MARS	VENDREDI 28 MARS
Betterave rouge vinaigrette Rôti de bœuf / Pomme dauphine Fleur d'Aunis Fruits frais de saison	Rillettes de poulet cornichon Quiche au poireau / Salade verte Fruit frais de saison	Concombre à la crème - menthe Lazagne / Salade verte Mousse chocolat végété	Carottes râpées Gratin de poisson à la florentine Edam Flan vanille ou chocolat
LUNDI 31 MARS	MARDI 01 AVRIL	JEUDI 03 AVRIL	VENDREDI 04 AVRIL
Piémontaise Purée de céleri / Pomme de terre Boulette de soja - tomate et basilic Fruit frais de saison	Salade de mâche Escalope de veau / Petits pois Camembert Compote de pommes	Friand au fromage Filet de poisson du moment / Purée de potimarron Saint-paulin Fruit frais de saison	Salade de riz - maïs - tomate Rôti de porc / Poêlé de légumes Glace
LUNDI 07 AVRIL	MARDI 08 AVRIL	JEUDI 10 AVRIL	VENDREDI 11 AVRIL
Salade de pâte au thon - tomates Pizza 4 saisons / Salade verte Vache qui rit Fruit frais de saison	Concombre vinaigrette Sauté de bœuf / Pomme de terre braisées Yaourt nature	Salade niçoise Gratin de poisson / Poêlé de légumes Gouda Fruit frais de saison	Betterave Burger végétarien / Frites Glace
LUNDI 14 AVRIL	MARDI 15 AVRIL	JEUDI 17 AVRIL	VENDREDI 18 AVRIL
Carotte râpées à l'orange Jambon grillé / Mogettes Petit suisse nature	Taboulé libanais Sauté de dinde / Chou vert et carottes Chanteneige Fruit frais de saison	Carottes Calcutta Samoussa légumes / Riz au curry bio Eclair chocolat	Betterave rouge vinaigrette Nuggets de poulets / Pâtes au beurre Coulommiers Fruit frais de saison
<b>"BIO" FAIT MAISON</b>		<b>VIANDE BOVINE NÉE, ÉLEVÉE ET ABATTUE EN France</b>	
		<b>REPAS VEGETARIEN (en fonction de légumes de saisons)</b>	