

Menus MARS 2024

LUNDI 4 MARS 2024	MARDI 5 MARS 2024	JEUDI 7 MARS 2024	VENDREDI 8 MARS 2024
<p>Carottes rapées ,Cœur de Palmier Paupiette de Veau aux Champignons Pâtes Bio Fromage Compote</p>	<p>Tartine de Rillette Pois Cassés Chipolatas Yaourt nature</p>	<p>Soupe de Légumes Bouchée à la Reine Riz Bio Fromage Fruit</p>	<p>Pissaladière Poisson Local Poêlée Forestière Mousse Chocolat</p>
LUNDI 11 MARS 2024	MARDI 12 MARS 2024	JEUDI 14 MARS 2024	VENDREDI 15 MARS 2024
<p>Salade Composée Sauté de Dinde au Basilic Gratin de Légumes Panacota</p>	<p>Maquereaux Paella : Poulet, Fruits de Mer , Chorizo Fromage Blanc aux Fruits Rouges</p>	<p>Menu local Salade de Carottes aux Dés de Tomme Parmentier de Bœuf Local Salade Verte Yaourt Local</p>	<p>Potage de Légumes Variés Omelette au Fromage Perles aux Herbes Crème Dessert</p>
LUNDI 18 MARS 2024	MARDI 19 MARS 2024	JEUDI 21 MARS 2024	VENDREDI 22 MARS 2024
<p>Terrine du Pêcheur Emincé de Poulet aux Epices Douces Semoule Bio Fromage Fruit</p>	<p>Velouté de Courgettes au Kiri Filet de Poisson Pané Brocolis Feuilleté aux Abricots</p>	<p>Salade de Quinoa Quiche aux Poireaux- Féta <i>Menu Végétarien</i> Salade verte Entremet Vanille- Biscuit</p>	<p>Salade de Tomates Surimi Boulette de Volaille Blé Bio aux Herbes Fromage Fruit</p>
LUNDI 25 MARS 2024	MARDI 26 MARS 2024	JEUDI 28 MARS 2024	VENDREDI 29 MARS 2024
<p>Salade de Pâtes au Thon Sauté de Bœuf Local Carottes -Salsifits à l'Ail Tarte aux Pommes</p>	<p>Tarte au Munster Rôti de Porc Local Lentilles Bio Compote Bio -Biscuit</p>	<p>Concombre à la Crème Falafels de Pois Chiches <i>Menu Végétarien</i> pâtes salade de fruits</p>	<p>Pâté de Campagne Aiguillettes de Poulet à la Normandie Poêlée Campagnarde Gâteau au Chocolat</p>

■ Cuisiné Maison
■ Légumes et fruits frais

Viande d'origine Française
Salade verte à chaque repas

Menu Végétarien
Conformément à la loi Egalité

Nota: Certains menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements