



MENU DU MOIS DE MARS 2025

Lundi 3 mars	Mardi 4 mars	Mercredi 5 mars	Jeudi 6 mars	Vendredi 7 mars
Salade Verte Nuggets de poulet Chou fleur béchamel Fromage Poire	Carottes râpées Raviolis aux 3 fromages Beignet au chocolat Petit Suisse	Friand au fromage Œufs durs Épinards Fruit Compote à boire + Biscuit	Taboulé Bœuf aux carottes Fromage Fruit	Salade de riz Fish and chips Haricotes verts Yaourt
Lundi 10 mars	Mardi 11 mars	Mercredi 12 mars	Jeudi 13 mars	Vendredi 14 mars
Salade Picarde Nuggets végétaux Gratin de courgettes Banane	MENU ORIENTAL Salade orientale Tajine d'agneau Semoule Fromage / Orange 	Coleslaw Omelette PDT / Champignons Crème dessert Roulé au Nutella	Salade verte & maïs Jambon Gratin Dauphinois Mousse au chocolat	Sardines sur toast Brochette de poisson Petits pois carottes Fromage Kiwi
Lundi 17 mars	Mardi 18 mars	Mercredi 19 mars	Jeudi 20 mars	Vendredi 21 mars
Lentilles en salade Tourton au fromage Gratin de brocolis Fruit	Concombres Daube Pates + râpé Compote Biscuit	Saucisson beurre Tomates farcies Ébly Flamby Gâteau au yaourt	Salade printanière Saucisse de Toulouse Lentilles Fromage Glace	Tarte au fromage Poisson à la Bordelaise Ratatouille Fruit
Lundi 24 mars	Mardi 25 mars	Mercredi 26 mars	Jeudi 27 mars	Vendredi 28 mars
Salade de pates Savoyarde Escalope Viennoise Courgettes sautées Pomme	Salade de chou Paupiettes de veau Riz en sauce Tarte au chocolat	Salade Mexicaine Cuisse de poulet Haricots blancs Compote Pain + Fromage	Friand au fromage Pates au Pesto Tranche Napolitaine Biscuit	Salade Piémontaise Hoki pané Carottes Vichy Fromage Salade de fruits
Lundi 24 mars	Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de nos approvisionnements. Merci de votre compréhension			
Duo de salade Blanquette de veau Pommes de terre sautées Velouté				

