

## - MENUS MARS 2025 -

Lundi 3 mars	Mardi 4 mars	Mercredi 5 mars	Jeudi 6 mars	Vendredi 7 mars
Salade verte dés emmental <b>AB</b> Emincé de volaille à la crème Riz <b>AB</b> Compote <b>AB</b>	Salade de blé à l'indienne <b>AB</b> Poisson pané Gratin de chou-fleur Fruit <b>AB</b> et local	Salade de haricots verts Couscous végétarien <b>AB</b> Yaourt <b>AB</b>	Taboulé Emincé à la bourguignonne Carottes persillées <b>AB</b> Quatre-quarts	Salade de betteraves maïs <b>AB</b> Brandade de poisson <b>AB</b> Yaourt vanille <b>AB</b>
Lundi 10 mars	Mardi 11 mars	Mercredi 12 mars	Jeudi 13 mars	Vendredi 14 mars
Salade de lentilles <b>AB</b> Riz <b>AB</b> Poêlée mexicaine Fruit <b>AB</b> et local	Salade de brocolis <b>AB</b> Omelette <b>AB</b> Purée de carottes et patates douces <b>AB</b> Tomme Yaourt <b>AB</b>	Sardines, beurre Boulettes de bœuf Pâtes et emmental râpé <b>AB</b> Compote <b>AB</b>	Carottes râpées <b>AB</b> Sauté de veau au thym Boulgour <b>AB</b> Cake au chocolat	Salade d'endives dés emmental <b>AB</b> Paëlla du pêcheur Compote <b>AB</b>
Lundi 17 mars	Mardi 18 mars	Mercredi 19 mars	Jeudi 20 mars	Vendredi 21 mars
Salade verte <b>AB</b> Filet de poisson sauce citron Duo de blé/carottes Vichy <b>AB</b> Fruit <b>AB</b> et local	Salade brocolis chou-fleur sauce cocktail <b>AB</b> Pâtes <b>AB</b> Bolognaise Kiri <b>AB</b> Crème dessert chocolat <b>AB</b>	Salade de pois chiches <b>AB</b> Omelette <b>AB</b> Purée de butternut <b>AB</b> Petit suisse <b>AB</b>	Salade coleslaw <b>AB</b> Moules à la Basquaise Riz à l'espagnole <b>AB</b> Cake à la noix de coco	Céleri rémoulade <b>AB</b> Gnocchis <b>AB</b> Ratatouille <b>AB</b> Yaourt aux fruits <b>AB</b>
Lundi 24 mars	Mardi 25 mars	Mercredi 26 mars	Jeudi 27 mars	Vendredi 28 mars
Macédoine à la mayonnaise Poulet aux herbes Potatoes <b>AB</b> Camembert Fruit <b>AB</b> et local	Carottes râpées <b>AB</b> Dahl de lentilles/boulgour <b>AB</b> Fromage blanc <b>AB</b>	Salade de blé méditerranéenne <b>AB</b> Paupiette de veau Pommes noisette <b>AB</b> Yaourt <b>AB</b>	Salade d'épeautre <b>AB</b> Bœuf à la provençale Gratin de butternut <b>AB</b> Fougasse d'Aigues-Mortes	Salade de choux fleur aux amandes <b>AB</b> Quenelle sauce Nantua Pommes de terre vapeur <b>AB</b> Compote <b>AB</b>

### **AB : Agriculture Biologique**

Toutes les pâtisseries sont faites maison

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en cas d'aléas d'approvisionnement des denrées.