



## Menu Mars 2025



LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
3	Taboulé Boulettes de bœuf Petits pois carottes Fromage Compote	4	Carottes râpées Jambon beurre Chips/Pâtes Fromage ou Yaourt Pique nique	5	Betterave Emincé de porc Haricots verts/Pdt Fromage Banane	6	Concombre Omelette aux champignons champignons Salade/Crème dessert	7	Tomates Brandade de morue Fromage Compote
10	Macédoine/Thon Saucisses lentilles Salade/Yaourt	11	Coleslaw Escalope viennoise Gratin brocolis Fromage	12	Tomates maïs Sauté de veau Frites Fromage Compote	13	Avocat Flan de légumes Fromage Mousse chocolat	14	Potage Poisson pané Riz cantonais Salade fromage
17	Endive au bleu Pilons de poulet Semoule Mousse au chocolat Yaourt	18	Concombre Quiche lorraine Salade Yaourt	19	Chou rouge rapé Rôti de porc Flageolets Fromage Tartes Fruits	20	Salade de pdt Croque fromage Salade Yaourt	21	Tomates mozzarella Colin à la provencale Haricots verts/Pdt Flan vanille
24	Pâté campagne Paupiettes de dinde Salsifis Fromage Fruit	25	Lentilles Jambon braisé Petits pois carottes Salade Yaourt	26	Crudités pâtes Galopin de veau Poêlée de légumes Yaourt	27	Betterave Epinards à la florentine Fromage Fruit	28	Tomate Lotte à l'Américaine Riz pilaf Flan caramel Laitage et Fruit
31	Carottes râpées Steack haché Frites Yaourt Compote ou Fruit								

Ces menus ne sont pas définitifs - Ils sont susceptibles d'être modifiés.  
Poisson labellisé MSC "Marine Stewardship Council" : pour une pêche durable.

Bœuf, porc et veau labellisé et certifié origine France ou EU

Poulet, canard, dinde et lapin certifié origine France.

**Plats élaborés sur place et adaptés à notre jeune public.**

Fromage acheté à la coupe et détaillé par nos soins.



Vive le printemps

