

# MENUS DU MOIS DE MARS 2024

<p><b>Crudité</b> <b>Cuidité</b> <b>Protéines (animales ou végétales)</b> <b>Féculent</b> <b>Produit laitier</b></p>		<p><b>Menus validés sous réserve d'approvisionnements</b> <b>De nombreux plats proposés sont faits « Maison » (soupes, gratins, omelettes, purées, salades, sauces ...)</b> <b>BON APPÉTIT !</b></p>		<p> : Pêche responsable  : Agriculture Biologique  : Œufs fermiers  : Label Rouge  : Appellation d'Origine Protégée</p>		Vendredi 1 <sup>er</sup>
Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8		
<p><b>Carottes râpées au citron</b> <b>Colombo de poisson</b> <b>Gnocchis + râpé</b></p> <p>Compote  (Enfants)   Pomme cuite  (Adultes)</p>	<p><b>Pizza au fromage maison</b> <b>Omelette</b>  aux pommes de terre <b>Gratin de salsifis</b> <b>Fruit de saison</b>  <b>PAIN LOU PAN</b> </p>	<p><b>Soupe de courge</b>  à la Vache qui Rit  maison <b>Rôti de dinde à la moutarde</b> <b>Lentilles à la tomate</b> <b>Tarte</b>  aux fruits maison</p>	<p><b>REPAS VEGETARIEN</b> <b>Panier maraicher</b>  <b>Chakalaka</b> (h. blancs, pois chiches, carottes, poivrons) <b>Semoule</b> <b>Liégeois chocolat</b> <b>PAIN</b> </p>	<p><b>Salade de riz</b> <b>Filet de poisson pané</b>  citron <b>Haricots verts</b>  aux oignons <b>Crème brûlée</b>  maison + biscuit</p>		
Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15		
<p><b>RENTREE SCOLAIRE</b> <b>REPAS VEGETARIEN</b> <b>Pois chiches à la marocaine</b></p> <p><b>Raviolis aux légumes</b>  à la tomate  + râpé  ou parmesan  (Enfants)</p> <p><b>Raviolis à la brousse à la tomate</b>  + râpé  ou parmesan  (Adultes)</p> <p><b>Fruit de saison</b> </p>	<p><b>Cake</b>  aux olives maison <b>Boulettes de bœuf à l'oignon</b> <b>Blé + râpé</b> <b>Fruit de saison</b>  <b>PAIN LOU PAN</b> </p>	<p><b>Cœurs de palmier vinaigrette</b> <b>Nuggets de poisson citron</b> (Enfants)</p> <p><b>Pâté de campagne cornichons</b> <b>Tête de veau ravigote</b> (Adultes)</p> <p><b>Côtes de blettes sautées</b> <b>Rondelé nature</b>  <b>Muffin aux pépites de chocolat</b></p>	<p><b>Salade verte</b>  aux dés de Boursin</p> <p><b>Sauté de veau Marengo</b>  (Enfants)</p> <p><b>Pieds -paquets</b> (Adultes)</p> <p><b>Pommes de terre vapeur</b> <b>Crumble aux poires maison</b> <b>PAIN</b> </p>	<p><b>Betteraves mimosa</b>  <b>Calamars à l'armoricaine</b> <b>Riz blanc</b> </p> <p><b>Verre de lait + biscuit</b>  (Enfants)</p> <p><b>Mousse aux marrons + biscuit</b>  (Adultes)</p>		
Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22		
<p><b>Soupe de lentilles crémeuse maison</b> <b>Filet de poisson sauce à l'aneth</b> <b>Carottes sautées</b> <b>Mini Babybel</b>  <b>Fruit de saison</b> </p>	<p><b>Céleri rémoulade</b> (Enfants)</p> <p><b>Rillettes d'oie</b> (Adultes)</p> <p><b>Hachis</b>  <b>Parmentier</b> </p> <p><b>Tiramisu</b>  aux spéculoos maison <b>PAIN LOU PAN</b> </p>	<p><b>Salade verte-thon-mais-olives</b></p> <p><b>Pilon de poulet rôti</b>  <b>Haricots blancs au jus</b> (Enfants)</p> <p><b>Potée auvergnate</b> (Adultes)</p> <p><b>Petit Suisse sucré</b> <b>Gaufre au sucre</b></p>	<p><b>C'est le printemps ! </b></p> <p><b>REPAS VEGETARIEN</b></p> <p><b>Quiche</b>  au fromage maison <b>Lasagnes aux petits légumes</b> <b>Fruit de saison</b>  <b>PAIN</b> </p>	<p><b>Croque-emmental maison</b></p> <p><b>Poisson pané</b>  citron (Enfants)   <b>Filet de truite à l'américaine</b>  (Adultes)</p> <p><b>Gratin de chou-fleur</b> <b>Fruit de saison</b> </p>		
Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29		
<p><b>Betteraves lanière en salade</b> (Enfants)   <b>Salade museau</b> (Adultes)</p> <p><b>Bœuf mironton</b>  (oignons, poivrons) <b>Spaghettis</b> <b>Fromage banc à la vanille</b> </p>	<p><b>REPAS VEGETARIEN</b> <b>Taboulé</b></p> <p><b>Omelette</b>  aux oignons <b>Haricots verts sautés</b>  <b>Mimolette à croquer</b> <b>Chouquette</b> <b>PAIN LOU PAN</b> </p>	<p><b>Bruschetta tomate-mozzarella maison</b></p> <p><b>Rôti de veau</b> (Enfants)   <b>Lapin à la moutarde</b> (Adultes)</p> <p><b>Purée de pommes de terre</b> <b>Fruit de saison</b> </p>	<p><b>Soupe de vermicelles</b> <b>Sauté d'agneau au miel</b> <b>Côtes de blettes béchamel</b> <b>Clafoutis</b>  poire-chocolat maison <b>PAIN</b> </p>	<p><b>Soupe de poissons-coquillettes</b> + rouille (adultes) </p> <p><b>Filet de poisson</b>  au pesto <b>Riz créole + râpé</b> <b>Fruit de saison</b> </p>		