



































































## MENUS DU MOIS DE MARS 2025

Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7
<b>REPAS VÉGÉTARIEN</b> Velouté de lentilles maison Omelette  au fromage Haricots verts sautés Chanteneige Fruit de saison 	Cœurs de palmiers vinaigrette (enfants) Spaghettis bolognaise + râpé ou parmesan Flan vanille caramel  PAIN LOU PAN 	Rosette beurre (adultes) Salade verte  Filet de poisson  à l'orientale Semoule  Tarte  choco-coco maison	Betteraves cubes/maïs en salade Rôti de gigot d'agneau  au jus Purée de pommes de terre  maison Fruit de saison  PAIN 	Soupe de butternut  au Kiri maison P'tit Colin  à la crème Riz jaune Fruit de saison 
Lundi 10 Soupe de pâtes alphabets maison Escalope de dinde viennoise Carottes persillées Mini Babybel Fruit de saison 	Mardi 11 <b>REPAS VÉGÉTARIEN</b> Quiche  aux légumes maison Raviolis aux légumes du soleil  à la tomate  + râpé  Fruit de saison  PAIN LOU PAN 	Mercredi 12 Salade de pommes de terre  - œuf - thon - maïs Nuggets de poisson  citron (enfants) Calamars à la romaine citron (adultes) Salsifis sautés ail et persil Yaourt nature + sucre Fruit de saison 	Jeudi 13 Salade verte  Saucisse de volaille Haricots blancs (enfants) Cassoulet  (adultes) Panna Cotta maison PAIN 	Vendredi 14 Velouté de courgettes au Boursin maison Encornets à l'Armoricaine Riz blanc Fruit de saison 
Lundi 17 Betteraves lanière  vinaigrette Poulet basquaise Polenta Fruit de saison 	Mardi 18 Carottes râpées  citron Boulettes de bœuf au jus Cœur de blé  Yaourt aux fruits  PAIN LOU PAN 	Mercredi 19 <b>REPAS VÉGÉTARIEN</b> Tarte  à l'oignon  maison Tortis crème pesto + râpé ou parmesan Eclair au chocolat	Jeudi 20 <b>C'est le printemps !</b>  Céleri vinaigrette (enfants) Pâté de campagne  (adultes) Paëlla (poulet) Mimolette Fruit de saison  PAIN 	Vendredi 21 Pizza chèvre-miel maison Aiguillette de poisson pané  citron Gratin d'épinards  Chouquette
Lundi 24 Panier maraicher  Steak haché pizzaïolo Brocolis  béchamel Fruit de saison 	Mardi 25 Soupe de légumes  maison Filet de poisson huile d'olives/citron (enfants) Truite à l'américaine (adultes) Boulgour poivrons-oignons Salade de fruits PAIN LOU PAN 	Mercredi 26 Salade verte  Emincé de poulet à la crème (enfants) Endives au jambon (adultes) Gratin  de pâtes (penne rigate) Petit Suisse aux fruits	Jeudi 27 <b>REPAS VÉGÉTARIEN</b> Quiche  aux poireaux maison Égrené végétal à la tomate Riz créole Fruit de saison  PAIN 	Vendredi 28 Salade haricots verts  - thon - œuf - olives P'tit Colin  à la catalane Purée de pommes de terre maison Clafoutis  mangue-coco maison
Lundi 31 Feuilleté au fromage  Couscous  végétal légumes et pois chiches Crème dessert chocolat (enfants) Café liégeois (adultes)	Crudité Cuidité Protéines (animales ou végétales) Féculent Produit laitier	Menus validés sous réserve d'approvisionnements De nombreux plats proposés sont faits « Maison » (soupes, gratins, omelettes, purées, salades, sauces ...) <b>BON APPÉTIT !</b>	 : Pêche responsable  : Œufs fermiers  : Agriculture Biologique  : Bleu Blanc Cœur  : Haute Valeur Environnementale  : Appellation d'Origine Protégée  : Label Rouge  : Indication Géographique Protégée	