



MENUS MARS 2024

LUNDI 04 MARS	MARDI 05 MARS	MERCREDI 06 MARS	JEUDI 07 MARS	VENDREDI 08 MARS
SALADE COLESLAW ESCALOPE CORDON BLEU TORTELLONI BIO FROMAGE RAPE MOUSSE AU CHOCOLAT	POMELOS OMELETTE AU FINES HERBES LENTILLES BIO CUISINEES FROMAGE FROMAGE BLANC BIO	SALADE VERTE TARTIFLETTE/ LARDONS/ RACLETTE FROMAGE FRAIS FRUIT FRAIS	FEUILLETE AU CHEVRE FILETE CHEDDAR POEELE DE LEGUMES BIO ENTREMET FLAN	VELOUTE BUTTERNUT BIO CARRE DE SEITAN BIO RIZ / COURGETTES YAOURT AUX FRUITS BIO
LUNDI 11 MARS	MARDI 12 MARS	MERCREDI 13 MARS	JEUDI 14 MARS	VENDREDI 15 MARS
BETTERAVES VINAIGRETTE FRICADELLE DE VOLAILLE POEELE DU PRIMEUR FROMAGE COMPOTE	CAROTTES RAPEES OMELETTE AU FROMAGE RÖSTI AUX LEGUMES ECLAIR AU CHOCOLAT	SALADE VERTE CROQUE MONSIEUR FROMAGE YAOURT AUX FRUITS MIXES	TABOULE A L'ORIENTALE FILET DE POULET PANE HARICOTS VERTS FROMAGE FRUITS FRAIS	SALADE VERTE DOS DE COLIN SAUCE HOLLANDAISE RIZ PILAF FROMAGE SALADE DE FRUITS
LUNDI 18 MARS	MARDI 19 MARS	MERCREDI 20 MARS	JEUDI 21 MARS	VENDREDI 22 MARS
CELERI REMOULADE ESCALOPE VIENNOISE COQUILLETES BLE POIS CHICHE FROMAGE FRUIT FRAIS	TARTE TROIS FROMAGES POT AU FEU POEELE DE LEGUMES CHOCO TRESOR	SALADE VERTE PIZZA 4 FROMAGES FRUIT FRAIS TIRAMISU	PÂTE DE CAMPAGNE CROUSTILLANT FROMAGER BIO POMMES NOISETTES FRUIT FRAIS	FEUILLETE LEGUMES TOMATO FISH RIZ PILAF/ LEGUMES RATATOUILLE FROMAGE GLACE
LUNDI 25 MARS	MARDI 26 MARS	MERCREDI 27 MARS	JEUDI 28 MARS	VENDREDI 29 MARS
SALADE DE POMME DE TERRE OMELETTE AUX FINES HERBES PUREE 4 LEGUMES (BROCOLIS, COURGETTES PETITS POIS) FRUIT FRAIS	SALADE D'ENDIVES BŒUF BOURGUIGNON LINGUINE FROMAGE RAPE YAOURT AUX FRUITS BIO	SALADE VERTE LASAGNES BOLOGNAISE FROMAGE FRAIS MOELLEUX AU CHOCOLAT	CAROTTES RAPEES NUGGETS DE COLIN GRATIN DAUPHINOIS YAOURT AUX FRUITS MIXES	CRUDITES BOULETTES SARRASIN LENTILLES SAUCE TOMATE BASILIC FROMAGE CRÊPE DESSERT



Les menus ont une valeur indicative, ils pourront être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement.

Nos produits sont souvent :

- Issus de circuits courts



- Fait maison



- Issus de l'agriculture biologique



Ils peuvent également être :

- Surgelés



mais nos produits surgelés sont bruts et retravaillés sur place

1