

Menus du 17/03/25 au 04/04/25

Lundi 17 mars	Mardi 18 mars	Mercredi 19 mars	Jeudi 20 mars	Vendredi 21 mars
Roulade de volaille à la pistache	Concombre sauce bulgare	Pépites de colin aux céréales	Salade verte vinaigrette	Velouté de poireaux
Saucisse de Toulouse grillée lentilles	Paupiette de veau sauce aux oignons riz bio pilaf	carottes bio persillées pommes de terre vapeur	Hachi parmentier de boeuf	Tortellini ricotta épinards
Orange	Yaourt sucré (régional)	Crème anglaise barre bretonne	Yaourt vanille bio	Ananas au sirop

Lundi 31 mars	Mardi 1 avril	Mercredi 2 avril	Jeudi 3 avril	Vendredi 4 avril
Velouté de tomate	Chou fleur sauce façon remoulade	Crêpe au fromage Carottes bio persillées	Carottes râpées vinaigrette	Tarte aux poireaux
Filet de colin d'Alaska sauce Nantua ketchup riz bio pilaf	Chipolata fusilli bio emmental râpé	Chaource AOP	Sauté de porc sauce aux oignons mayonnaise frites	Curry de carottes et pois chiche bio semoule bio
Cocktail de fruits	Banane bio	Fromage blanc aromatisé	Orange bio	Yaourt bio sucré

Lundi 24 mars	Mardi 25 mars	Mercredi 26 mars	Jeudi 27 mars	Vendredi 28 mars
Tarte aux légumes	betteraves bio fromage blanc	Carottes râpées sauce façon remoulade	Pavé de merlu sauce aux agrumes et crème	Œuf dur mayonnaise
Blanc de poulet forme aiguillette sauce au poivre ketchup fusilli bio emmental râpé	jambon blanc purée de pommes de terre	Normandin de veau sauce provençale semoule bio	julienne de légumes pommes de terre vapeur	croque monsieur au fromage haricots verts bio persillés
Mandarine	Yaourt bio à la fraise	Compote de pommes	Carré de Ligueil	Flan nappé caramel
			Kiwi bio	