

MENUS MARS 2025

LUNDI 03 MARS	MARDI 04 MARS	MERCREDI 05 MARS	JEUDI 06 MARS	VENDREDI 07 MARS
PANIER BIO MARAICHER CROUSTILLANT FROMAGER BIO HARICOTS VERTS FRUIT FRAIS	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	SALADE CHOUX ROUGE ET POMMES FALAFELS DE POIS CHICHES SAUCE TOMATE BASILIC FROMAGE CREME DESSERT
LUNDI 10 MARS	MARDI 11 MARS	MERCREDI 12 MARS	JEUDI 13 MARS	VENDREDI 14 MARS
SALADE D'ENDIVES ESCALOPE CORDON BLEU TORTELLONI BIO FROMAGE RAPE MOUSSE AU CHOCOLAT	POMELOS OMELETTE AU FINES HERBES LENTILLES BIO CUISINEES FROMAGE BLANC BIO	SALADE VERTE TARTIFLETTE/ LARDONS/ RACLETTE FROMAGE FRAIS FRUIT FRAIS	FEUILLETE AU CHEVRE FILETE CHEDDAR POEELE DE LEGUMES BIO COMPOTE	CARRE DE SEITAN BIO RIZ / COURGETTES YAOURT NATURE SUCRE FRUIT FRAIS
LUNDI 17 MARS	MARDI 18 MARS	MERCREDI 19 MARS	JEUDI 20 MARS	VENDREDI 21 MARS
BETTERAVES VINAIGRETTE FRICADELLE DE VOLAILLE POEELE DU PRIMEUR FROMAGE COMPOTE	CAROTTES RAPEES OMELETTE AU FROMAGE RŒSTI 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 24 MARS	MARDI 25 MARS	MERCREDI 26 MARS	JEUDI 27 MARS	VENDREDI 28 MARS
CELERI REMOULADE ESCALOPE VIENNOISE COQUILLETES BIO FROMAGE FRUIT FRAIS	TARTE 4 FROMAGES CHEESE BURGER POEELE DE LEGUMES TARTE CRUMBLE FRUITS ROUGES	SALADE VERTE PIZZA 4 FROMAGES FRUIT FRAIS TIRAMISU	PÂTE DE CAMPAGNE CROUSTILLANT CHEDDAR POMMES NOISETTES FRUIT FRAIS	FEUILLETE LEGUMES TOMATO FISH RIZ PILAF/ LEGUMES RATATOUILLE FROMAGE GLACE
LUNDI 31 MARS				
SALADE DE POMME DE TERRE OMELETTE AUX FINES HERBES PUREE 4 LEGUMES (BROCOLIS, COURGETTES H VERTS PETITS POIS) FRUIT FRAIS				



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