

# Menus - Mars 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Du 3 au 7 mars</b>	 Betteraves  Gnocchis aux épinards Emmental Fruit	Concombres  Pilon de poulet Petits pois Fourme d'Ambert AOP Fruit 		Carottes rapées  Blanquette de veau Riz  Chocolat liegeois Fruit 	Duo de crudités Filet de colin meunière  Gratin de Brocolis  Edam Fruit
<b>Du 10 au 14 mars</b>	Salade verte  Escalope Viennoise Haricots verts Tome blanche Fruit 	Pois chiches  Pates à la Bolognaise Fromage fondu  Compote		 Pizza fromage Omelette au fromage  Salade verte Fromage blanc Fruit	Chou rouge  Filet de merlu blanc Semoule  Gateau au chocolat Fruit
<b>Du 17 au 21 mars</b>	Céleri rave  Sauté de dinde Carottes  Chanteneige  Fruit	Salade verte  Quenelles Riz Mousse au chocolat Fruit 		Salade grecque  Souvlaki (émincé de poulet) Frites Cantal AOP Fruit 	 Concombres Nuggets de poisson  Poêlée de légumes Panacotta  Fruit
<b>Du 24 au 28 mars</b>	Maïs Financière de porc  Gratin dauphinois  Yaourt vanille bio  Fruit	Endives Emincé de bœuf  Gratin de courgettes  Tartare Fruit 		 Carottes rapées Raviolis aux légumes  Sce basilic Brie Fruit	 Rillettes de sardine Parmentier de  poisson  St Moret Fruit

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

(sous réserve d'approvisionnement)



Fait maison



Produit bio



Légumes frais