

MENU MARS 2025

	Du 03 au 07 Mars 2025	Du 10 au 14 Mars 2025	Du 17 au 21 Mars 2025	Du 24 au 28 Mars 2025
Lundi	Salade composée Saucisse de canard Purée Grand-Mère Variété de Fruits	Coleslaw Spaghettis à la bolognaise Salade verte Gâteau basque et sa crème anglaise	Soupe à l'oignon et ses croûtons à l'ail Légumes farcis Fromage Fruits de saison	Céleri rémoulade Steak haché Petits pois / carottes Fruits de saison
Mardi	Soupe Tomates Vermicelles Roti de porc à la moutarde Carottes sautées « bio » Fruits de saison	Nems aux légumes Porc au caramel Riz cantonnais Yaourt aux Fruits	Mousse de foie Agneau Flageolets Eclair au chocolat	Saucisson / beurre Wings de poulet Gratin de butternut Crème dessert
Mercredi	Assiette de charcuterie Poulet Basquaise Riz Tarte aux pommes	Salade de pâtes Escalope de dinde Haricots verts Salade de fruits	Saucisson à l'ail Parmentier de canard et Salade verte Flan caramel bio	Velouté de carottes Bœuf bourguignon Pommes de terre vapeur Clafoutis aux pommes
Jeudi	Macédoine de légumes Picoussel végétarien Gouda Banane	Soupe de légumes Lasagnes végétariennes Fromage Blanc	Feuilleté aux légumes Omelette aux pommes de terre / mâche Kiwi	Lentilles vinaigrées Chili con carne végétarien Batavia Donut au Nutella
Vendredi	Feuilleté aux légumes Colin Pané Chou-fleur en gratin Mousse au chocolat	Sardines à l'Huile Poisson sauce hollandaise Brocolis Ile Flottante	Salade riz au thon Filet de hoki Courgettes sautées aillées Yaourt « Les 2 Vaches » bio	Betteraves en vinaigrette Brandade de morue Batavia et ses croûtons Petit suisse aux fruits

NB : Les menus sont susceptibles de varier en fonction de l'arrivage des livraisons.