



MENUS MARS 2025

<p><u>LUNDI 10 MARS</u> Cervelas Poisson pané / Brocolis à la crème Tarte au citron meringuée</p>	<p><u>MARDI 11 MARS</u> Soupe de tomate Omelette aux pommes de terre Salade Iles flottantes Palmier</p>	<p><u>JEUDI 13 MARS</u> Brochette de poulet* / Frites Mi-chèvre Cocktail de fruits</p>	<p><u>VENDREDI 14 MARS</u> Sauté de porc sauce aigre douce / riz basmati Gruyère Sorbet</p>
<p><u>LUNDI 17 MARS</u> Mini-pizza Filet de merlu / petits pois-carottes Mousse au chocolat (Bio)</p>	<p><u>MARDI 18 MARS</u> Salade avocat surimi Poulet * au curry / Pâtes gratinées (bio) Compote (bio)</p>	<p><u>JEUDI 20 MARS</u> Soupe potimarron Tortellini épinards Ricotta  Salade Ananas</p>	<p><u>VENDREDI 21 MARS</u> Duo céleri - carottes Saucisses* / purée Liégeois vanille</p>
<p><u>LUNDI 24 MARS</u> Macédoine/œuf Quenelle de brochet / riz Yaourt et son gâteau</p>	<p><u>MARDI 25 MARS</u> Sardines Steak haché*/carottes vichy (bio) Petit Louis Banane</p>	<p><u>JEUDI 27 MARS</u> Salade verte/ tomates/ maïs Tartiflette végétarienne Eclair au chocolat</p>	<p><u>VENDREDI 28 MARS</u> Cassoulet Pomme</p>
<p><u>LUNDI 31 MARS</u> Carottes râpées Boulette butternut lentilles mozza Riz Camarguais Gâteau coco</p>			

Légende :

* Viande d'origine Française	Repas végétarien	 <p>Loi Egalim "loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous".</p>
------------------------------	------------------	---

- Pain de notre artisan boulanger
- Questions concernant les allergènes ? Contactez la cantinière (06-80-76-26-37)