

Menu de MARS 2023

Lundi 06

Salade de crudités*

Sauté de bœuf

Pommes de terre

Yaourt sucré

Vendredi 10

Soupe de légumes **bio***

Cabillaud crème

citronné*

spaghettis

Fouchtra

Pommes **bio**

Mardi 07

Menu végétarien

Trio de légumes **bio***

Lasagnes

végétarienne*

Edam

Tarte aux fruits **bio***

Jeudi 09

Repas Espagnol

Tortilla chorizo+

salade verte **bio***

Paella*

Crème catalane*

Jeudi 16

Rosette cornichon +

radis **bio**

Sauté de porc au miel*

Riz créole + légumes

bio*

Flan maison*

Vendredi 17

Menu végétarien

Cake aux olives*

Hachis végétarien **bio***

Salade de fruits maison

et **bio***

Lundi 20

Salade verte **bio** maïs

et croutons*

Mardi 21

Menu végétarien

Flan de fromage*

Gratin de dauphinois

bio*

Salade verte **bio**

Pomme **bio**



Fruits et Légumes de saison
Préparation fabrication maison*

Producteur Local : Sauscisse Boucherie
Bernat Auterive

Jeudi 23

Salade d'endives **bio**
au bleu et croustons*

Trio de poisson et riz*

Yaourt aux fruits **bio**

Chèvre

Pop corn*

Lundi 27

Menu végétarien

Soupe de légumes

Gratin de pâtes aux
légumes*

Fromage

Spaghettis et boulettes fruit

de bœuf

Vendredi 24

Menu des enfants

Quiche maison *

Spaghettis et boulettes fruit

de bœuf

Mardi 28

Pâté de campagne

Lasagnes bolognaises*

Yaourt + clémentine

Vendredi 31

Rillettes de sardine

Cabillaud petits pois
carottes*

Chèvre

compote **bio**

Jeudi 30

Tarte aux poireaux*

Sauté de poulet à la

provençale ratatouille

purée*

Mousse au chocolat*

