

# MENU de MARS 2024

**Vendredi 01** Bleu et noix **bio\*** vinaigrette à la noix

Gratin de pâtes aux légumes d'hiver **bio\*** Rôti de porc à la moutarde miel et Romarin\*

Lasagne de saumon et fondue de poireaux **bio\*** Duo haricots à l'ail **bio**

Yaourt nature **bio** et confiture de fraise **bio\*** Beignet au chocolat

**Jeudi 07** Chili con carne\*

Salade de choux pet-saiRiz

et graines de sésame Clémentine

**Lundi 04**

Radis d'hiver et beurre **bio\***

Escalope de poulet

Sauté de bœuf au four\* Sauce tomate\*

sauce forestière **bio**

Pomme de terre

vapeur **bio\***

Camembert

Pomme **bio**

**Mardi 05**

Salade d'endives

croute d'herbes

Poêlée de légumes **bio**

banane

**Lundi 11**

Salade de chou rouge **bio**

Chili con carne\*

Riz

Clémentine

**Mardi 12**

Crème de patate douce vierge

**bio\***

Spaghettis sauce pesto

et parmesan\*

Yaourt nature et coulis

de fruits rouge **bio**

**Jeudi 14**

Laitue **bio** et



**Lundi 18**

Carottes râpées **bio\***

Parmentier de canard

**bio\***

Yaourt nature + sucre

**bio\***

**Mardi 19**

Cake au fromage\*

Riz cantonnais

végétarien\*

Ananas

**Jeudi 21**

**Menu des enfants**

Nems de légumes

Spaghettis à la

bolognaise

Gruyère

Muffins au chocolat\*

**Vendredi 22**

Duo de crudités **bio\***

Trio de poisson à la

crème persillé

Gratin de choux fleur

**bio\***

Cantal

poires

**Lundi 25**

Quiche lorraine\*

Saucisse lentilles

Edam

Pomme **bio**

**Mardi 26**

Duo de choux **bio**

Lasagne végétarienne\* Kouloubiac de saumon

Riz

Yaourt nature +

confiture de fruits **bio**

**Jeudi 28**

**Menu Normand**

Rillettes de mams

Poulet sauce

normande\*

Écrasé de pommes de



Fruits et Légumes de saison  
Préparation fabrication maison\*

Producteur Local : Saucisse Boucherie  
Bernat Auterive