

# MENU MARS 2025



**Fruits et Légumes de saison bio des maraîchers locaux**  
 \* Préparation fabrication maison  
**Producteur Local : Saucisse Boucherie Frederic Auterive**

**Lundi 3 Mars**

Salade verte **bio**  
 Lasagne bolognaise\*  
 Yaourt sucré **bio**

**Mardi 4 Mars**

Quiche aux poireaux **bio\***  
 Gnocchis épinard chèvre **bio\***  
 Fruit

**Jeudi 6 Mars**

Salade de choux rouge **bio\***  
 Sauté de volaille à la forestière **bio\***  
 Riz aux oignons **bio\***  
 Fondant au chocolat\*

**Vendredi 7 Mars**

Carottes râpées **bio\***  
 Saumon sauce vierge\*  
 Brocolis sautées **bio\***  
 Fromage  
 Pomme au four\*

**Lundi 10 Mars**

Salade d'épinards et Féta **bio\***  
 Mijoté de bœuf aux olives et pommes de terre **bio\***  
 Fromage  
 Verrine de fruits façon crumble\*

**Mardi 11 Mars**

Carottes râpées **bio\***  
 Lasagnes végétariennes **bio\***  
 Yaourt sucré **bio**

**Jeudi 13 Mars**

Taboulé **bio\***  
 Cuisse de poulet grillé sauce verte\*  
 Poêlée de légumes **bio\***  
 Choux à la crème\*

**Vendredi 14 Mars**

Salade de choux blanc **bio\***  
 Blanquette de la mer\*  
 Ecrasé de pommes de terre **bio\***  
 Fruit

**Lundi 17 Mars**

Salade de perles **bio\***  
 Sauté de bœuf carottes **bio\***  
 Haricots verts à l'ail **bio\***  
 Yaourt sucré + biscuits

**Mardi 18 Mars**

Crème de patate douce **bio\***  
 Pâtes crémeuses sauce carotte miso **bio\***  
 Fromage  
 Fruit

**Jeudi 20 Mars**

**Menu des enfants :**  
 Salade verte et dés de fromage **bio\***  
 Cheeseburger\*  
 Potatoes **bio\***  
 Feuilleté chocolat pistache\*

**Vendredi 21 Mars**

Roulé au fromage\*  
 Dos de cabillaud sauce crémeuse citronnée\*  
 Riz  
 Salade de fruits\*

**Lundi 24 Mars**

Duo de charcuterie cornichon\*  
 Spaghettis boulettes de bœuf  
 Fromage blanc aux fruits **bio\***

**Mardi 25 Mars**

Beignet de courgettes **bio\***  
 Parmentier végétarien **bio\***  
 Fromage  
 Fruit

**Jeudi 27 Mars**

**Menu ariégeois :**  
 Salade frisée, lard, pommes de terre et croutons **bio\***  
 L'azinat (cuisse de canard, saucisse de foie)\*  
 Croustade aux pommes **bio\***

**Vendredi 28 Mars**

Rillettes de thon\*  
 Morue à la sauce tomate  
 Riz  
 Crème dessert

**Lundi 31 mars**

Salade de crudités **bio\***  
 Steak Haché sauce échalote et pommes de terre sautées **bio\***  
 Fromage blanc et coulis de fruits **bio**

*Nous nous efforçons à ce que nos produits puissent être 99% français et au plus prêt en local*

**Informations allergènes :** présence possible dans certaines recettes de céréale contenant du gluten , de crustacé, d'œuf, de poisson, d'arachides, de soja, de lait et produits à base de laitages, de fruits à coque, de cèleri, de moutarde ,de sésames, d'anhydride sulfureux et de sulfites;