

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;