



MENU DU MOIS DE MARS 2025

<p>LUNDI 03 MARS</p> <p>Salade/Maïs Lasagne Yaourt aux fruits mixé bio</p>	<p>MARDI 04 MARS</p> <p>Potage de légumes Sauté de porc au curry Riz Fromage Salade de fruit</p>	<p>JEUDI 06 MARS</p> <p>Betteraves/Amandes Pâtes napolitaine Gruyère râpé Crème</p>	<p>VENDREDI 07 MARS</p> <p>Potage Poisson Quinoa/ sauce tomate bio Compote /biscuit</p>
<p>LUNDI 10 MARS</p> <p>Carottes râpées Rougail saucisse Riz Liégeois bio</p>	<p>MARDI 11 MARS</p> <p>Œufs mimosa Galette fromage Salade Fruit de saison bio</p>	<p>JEUDI 13 MARS</p> <p>Salade pommes de terre /thon Escalope de poulet Haricots verts Fromage blanc</p>	<p>VENDREDI 14 MARS</p> <p>Feuilleté fromage Poisson Poêlée de légumes Crumble pommes</p>
<p>LUNDI 17 MARS</p> <p>Salade/surimi Steak haché Pommes rissolées Fromage Fruit de saison bio</p>	<p>MARDI 18 MARS</p> <p>Potage vermicelle Joue de porc Haricots verts Crème</p>	<p>JEUDI 20 MARS</p> <p>Betteraves/Pommes Boulettes végétariennes Pâtes /sauce tomate Yaourt bio</p>	<p>VENDREDI 21 MARS</p> <p>Macédoine de légumes Poisson Purée Banane ou poire au chocolat bio</p>
<p>LUNDI 24 MARS</p> <p>Carottes /Ananas Omelette Pâtes Fromage Fruit de saison bio</p>	<p>MARDI 25 MARS</p> <p>Potage Rôti de porc Flageolet Flan pâtissier</p>	<p>Jeudi 27 Mars</p> <p>Salade/dés de gruyère Poulet rôti Riz / légumes basquaises Glace</p>	<p>Vendredi 28 Mars</p> <p>Pizza maison Poisson Pommes de terre au beurre Fruit de saison bio</p>

Viande d'origine française locale, légumes bio local et certains produits issus de l'agriculture biologique.

Qualité de la nourriture en 2024

