



# Menus du mois de mars



Lundi 02/03

Carottes râpées  
Roti de porc sauce moutarde  
Purée  
Crème dessert vanille  
Goûter : pain beurre et fruit

Mardi 03/03

Salade de tortis  
Sauté de dinde provençale  
Poêlée bretonne  
Salade de fruits  
Goûter : brioche et compote

Mercredi 04/03

Salade fromagère  
Steak haché  
Petit épeautre  
Yaourt  
Goûter : Madeleine et fruit

Jeudi 05/03

**Menu végétarien**  
Radis beurre  
Blanquette végétarienne  
Gratin de choux-fleurs  
Cake au caramel  
Goûter : Céréales et lait

Vendredi 06/03

Rillettes et cornichons  
Poisson du jour  
Céréales gourmandes  
Fromage  
Fruit  
Goûter : Crêpe et compote

Lundi 09/03

Salade d'endives aux noix  
Emincé de bœuf aux fèves  
Carottes au curry  
Riz au lait  
Goûter : Pain chocolat et fruit

Mardi 10/03

Betteraves râpées aux  
pommes  
Tartiflette  
Salade  
Fruit  
Goûter : Biscuit et compote

Mercredi 11/03

**Menu végétarien**  
Velouté de légumes  
Tajine végétarienne  
Semoule/légumes tajine  
Fromage  
Fruit  
Goûter : Biscuit et yaourt

Jeudi 12/03

Piémontaise  
Poulet  
Poêlée de légumes  
Fromage blanc vanille  
Goûter : Brioche et chocolat

Vendredi 13/03

Salade Coleslaw  
Poisson du jour  
Riz créole  
Yaourt  
Goûter : Pain beurre et compote



Lundi 16/03

Salade de riz niçois  
Emincé de dinde à la normande  
Petit pois à la paysanne  
Fromage  
Fruit  
Goûter : Brioche et yaourt

Mardi 17/03

Radis beurre  
Lasagne de bœuf  
Salade  
Petit suisse  
Goûter : Pain beurre et fruit

Mercredi 18/03

Velouté de potiron  
Poisson du jour  
Flan de courgettes  
Compote de pomme  
Goûter : Pain fromage

Jeudi 19/03

Salade, croûtons  
Sauté de porc au pain épices  
Pomme fruit poêlée  
Yaourt  
Goûter : Madeleine et compote

Vendredi 20/03

**Menu végétarien**  
Carottes râpées  
Dahl de lentilles corail curry  
coco  
Riz créole  
Liégeois  
Goûter : Biscuit et fruit

Lundi 23/03

Pomelos  
Daube de bœuf  
Frites  
Fromage  
Fruit  
Goûter : Pain beurre et compote

Mardi 24/03

**Menu végétarien**  
Salade fromagère  
Omelette  
Galette de légumes  
Tarte aux pommes  
Goûter : Céréales et lait

Mercredi 25/03

Duo de choux aux pommes  
Rougail saucisse  
Riz basmati  
Fromage  
Fruit  
Goûter : Crêpe et chocolat

Jeudi 26/03

Salade de pomme de terre  
Poisson du jour  
Poêlée de légumes  
Semoule au lait  
Goûter : Madeleine et fruit

Vendredi 27/03

Velouté légumes  
Couscous poulet  
Légumes couscous/semoule  
Fromage  
Fruit  
Goûter : Pain fromage



 **PRODUITS LOCAUX**

 **FAIT MAISON**

 **PRODUITS BIOLOGIQUES**



**MENU MIXTE :** Quantité de viande réduite complétée par des protéines végétales de bonne qualité dans le respect des recommandations nutritionnelles

**MENU VÉGÉTARIEN :** Menu sans viande, sans poisson dans le respect des recommandations nutritionnelles

Les viandes bovines, porcines ainsi que la volaille sont d'origine France.  
Les menus sont susceptibles d'être modifier en fonction des approvisionnements.

**Pacé**  
ville & nature