

MENUS DU MOIS DE MARS 2025

	Du 3 au 7 Mars	Du 10 au 14 Mars	Du 17 au 21 Mars	Du 24 au 28 Mars
Lundi	Céleri rémoulade Poulet forestier* Riz Fromage Compote bio	Coleslaw Hachis Parmentier* Salade verte Mousse au chocolat	Betterave et pomme Blanquette de volaille* Riz Semoule au lait	Céleri rémoulade Lasagnes au saumon (MSC) Salade verte Fromage blanc fermier (1)
Mardi	Velouté de choux fleur Boulettes de bœuf bio* Haricots verts Fromage Fruit	Potage de légumes Sauté de porc* (3) Pâtes artisanales (2) Fromage Fruit	Taboulé Steak haché* Purée de brocolis Fromage Compote bio	Salade au surimi Bœuf Bourguignon* Pâtes bio Fromage Fruit
Mercredi	Crudités Pizza Margherita Salade Mousse au chocolat	Œuf mayonnaise Poulet au curry* Riz Thai Beignet aux pommes	Carottes râpées Pâtes à la Bolognaise * Fromage Eclair au chocolat	Coleslaw Cheeseburger* Frites Glace
Jeudi	Salade vendéenne Poisson à la Normande Pommes vapeur Yaourt à la myrtille	Rosette de Lyon Brandade de poisson (MSC) Salade verte Fromage Fruit	Œuf mayonnaise Poisson du marché Semoule Fromage Salade de fruits frais	Rizetti au thon Filet meunière (MSC) Epinards à la crème Fromage Fruit
Vendredi	Crêpes au fromage Gratin pâtes / épinards Flan pâtissier	Salade PDT et thon Sauté de veau* aux olives Haricots beurre Eclair au chocolat	Carottes râpées Nuggets de blé Lentilles vertes (2) Fromage Donut's	Friand au fromage Rougail saucisse* Riz Cookie au chocolat
	(1) Ferme de la Rochette (2) La plume au vent * Viande origine France	(3) Tradition de Vendée		