

MENUS DU MOIS DE MARS 2024

	Du 4 au 8 Mars ALSH	Du 11 au 15 Mars	Du 18 au 22 Mars	Du 25 au 29 Mars
Lundi	Rillettes de poulet Chipolata (3) Purée Fromage Fruit	Céleri rémoulade Poulet forestier Pâtes (2) Fromage Compote bio	Coleslaw Hachis Parmentier Salade verte Mousse au chocolat	Betterave et pomme Blanquette de volaille Pâtes Semoule au lait
Mardi	Salade de thon Sauté de poulet Haricots verts Yaourt	Velouté de choux fleur Sauté de porc (3) Haricots verts Fromage Fruit	Potage de légumes Rôti de porc Purée de carottes Fromage Fruit	Taboulé Steak haché* Purée de brocolis Fromage Compote bio
Mercredi	Carottes râpées Hachis Parmentier Salade Fromage Compote	Crudités Poulet au curry Riz Basmati Mousse au chocolat	Œuf mayonnaise Brandade poisson Salade verte Beignet aux pommes	Carottes râpées Pâtes à la Bolognaise Fromage Eclair au chocolat
Jeudi	Taboulé Poisson du marché Julienne de légumes Mousse au chocolat	Salade vendéenne Lieu noir à la Normandie Pommes vapeur Fromage Kiwi	Rosette de Lyon Merlu au beurre citronné Gratin de choux fleur Yaourt fermier (1)	Œuf mayonnaise Poisson du marché Semoule Fromage Salade de fruits frais
Vendredi	Céleri rémoulade Pâtes à la Bolognaise Flan pâtissier	Carottes râpées Lasagnes végétales Salade verte Tarte au citron	Salade Piémontaise Sauté de poulet Haricots beurre Eclair au chocolat	Salade endives/jambon Rougail saucisse Riz Fromage Donut's
	(1) Ferme de la Rochette (2) La plume au vent * Viande bovine française	(3) Tradition de Vendée		