

## MENUS DE MARS 2025

<b>LUNDI 3 MARS</b> Carottes râpées Pépites de blé Petits pois Fondant au chocolat	<b>MARDI 4 MARS</b> Potage de légumes Hachis parmentier Salade Fromage Kiwi	<b>JEUDI 6 MARS</b> Maquereau à la tomate Filet de poisson Riz Fromage Compote pomme - poire	<b>VENDREDI 7 MARS</b> Crêpe au fromage Escalope de dinde Brocolis - boulgour Yaourt bio
<b>LUNDI 10 MARS</b> Œufs durs Bouchées végétales Haricots verts Semoule au lait	<b>MARDI 11 MARS</b> Hamburger Frites Salade Glace	<b>JEUDI 13 MARS</b> Betteraves Dos de lieu noir Gratin de choux-fleurs Fromage Banane	<b>VENDREDI 14 MARS</b> Quiche lorraine Chipolatas Ratatouille Fromage blanc
<b>LUNDI 17 MARS</b> Macédoine de légumes bio Tajine de légumes Fromage Poire	<b>MARDI 18 MARS</b> Rillettes de poule bio Boulette de bœuf bio Tagliatelles bio Crème dessert bio	<b>JEUDI 20 MARS</b> Salade Thalassa Filet meunière Poêlée paysanne Fromage Compote pomme - cassis	<b>VENDREDI 21 MARS</b> Sardines Blanquette de veau Haricots blancs Flan pâtissier
<b>LUNDI 24 MARS</b> Carottes râpées Pâtes à la bolognaise Mousse au caramel	<b>MARDI 25 MARS</b> Salade coleslaw Emincé de poulet Petits pois Yaourt bio	<b>JEUDI 27 MARS</b> Feuilleté au fromage Dos de lieu noir Julienne de légumes et riz bio Fromage Salade de fruits	<b>VENDREDI 28 MARS</b> Mousse de foie Rôti de porc Flageolets Petits suisses

