



MENUS MARS 2025

<p>Lundi 10</p> <p>Pâté de campagne</p> <p>Sauté de veau aux champignons</p> <p>Riz de Camargue</p> <p>Yaourt à boire fraise</p>	<p>Lundi 17</p> <p>Cocktail coquillettes jambon</p> <p>Cordon bleu poulet</p> <p>Poêlée de légumes grillés</p> <p>Carré frais</p> <p>Pomme</p>	<p>Lundi 24</p> <p>Médailillon de surimi mayo</p> <p>Sauté de Lapin persillé</p> <p>Pates aux fromages</p> <p>Yaourt fruit</p>	<p>Lundi 31</p> <p>Concombre ciboulette</p> <p>Filet de poulet à l'étuvée</p> <p>Frites maison</p> <p>1/2 poire chocolat</p>
<p>Mardi 11</p> <p>Potage tomate vermicelle</p> <p>Filet de colin Alaska</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Bâtonnet Nesquik chocolat</p>	<p>Mardi 18</p> <p>Velouté potiron pommes de terre</p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Petits pois ragoutés</p> <p>Timbale vanille fraise</p>	<p>Mardi 25</p> <p>Velouté volaille aux légumes</p> <p>Pavé de colin saveur tartare</p> <p>Haricots plats</p> <p>Chocolat liégeois</p>	
<p>Jeudi 13</p> <p>Salade Marocaine tomate concombre</p> <p>Tajine merguez</p> <p>Semoule</p> <p>Perles orange confites</p>	<p>Jeudi 20</p> <p>Salade tomate concombre</p> <p>Rôti de porc ail confit</p> <p>Gratin de choux fleur</p> <p>Fromage blanc sucré</p>	<p>Jeudi 27</p> <p>Haricots rouges cheddar poivrons</p> <p>Tomates farcies maison</p> <p>Semoule</p> <p>Petit pot de glace</p> <p>vanille chocolat</p>	
<p>Vendredi 14</p> <p>Œufs durs mayo</p> <p>Tortellinis 4 fromages</p> <p>Salade verte</p> <p>Compote à la pomme</p> <p>Bio</p>	<p>Vendredi 21</p> <p>Carottes râpées citronnées</p> <p>Lasagnes végété</p> <p>Salade verte</p> <p>Brownie aux pépites de chocolat</p>	<p>Vendredi 28</p> <p>Salade dés de fromage tomate</p> <p>Boulettes orge chevre miel</p> <p>Riz</p> <p>Comté</p> <p>Banane</p>	