



## Menus du 03 mars 2025 au 04 avril 2025



lundi 03 mars	lundi 10 mars	lundi 17 mars	lundi 24 mars	lundi 31 mars
<p>potage de légumes de saison émincé de poulet "bleu blanc cœur" ratatouille et ébly yaourt bio fruit de saison</p>	<p>macédoine mayonnaise au thon colombo de dinde au lait de coco riz bio fromage fruit de saison</p>	<p>crudités bio de saison sauté de veau au cidre gratin dauphinois fromage purée de pomme/banane</p>	<p>crudités bio carbonnade de bœuf frites fromage bio compote tous fruits</p>	<p><u>menu végétarien</u> crudités de saison pâtes fusilli à la bolognaise végétarienne fromage dés de fruit au naturel (ananas, pêche, poire)</p>
mardi 04 mars	mardi 11 mars	mardi 18 mars	mardi 25 mars	mardi 01er avril
<p><u>menu végétarien</u> salade, maïs et croustons omelette bio à la ciboulette pommes de terre façon potatoes entremet caramel palet breton</p>	<p>baguette tradition rillettes de poulet sur tartine filet de poisson au pesto rouge gratin de choux fleurs fromage fruit de saison</p>	<p>salade de riz au surimi poulet fermier rôti légumes de saison fromage poire</p>	<p><u>menu végétarien</u> crudités bio omelette bio au fromage cœur de blé petit suisse flan patissier</p>	<p>tartine de philadelphia/radis aiguillette poisson panée aux céréales trio de choux fromage blanc bio fruit de saison</p>
jeudi 06 mars	jeudi 13 mars	jeudi 20 mars	jeudi 27 mars	jeudi 03 avril
<p><u>baquette de campagne</u> tartine maquereau/fromage frais paleron de bœuf aux carottes carottes vapeur fromage blanc bio ananas frais</p>	<p><u>menu végétarien</u> salade verte lasagnes végétariennes aux lentilles bio et sauce tomate fromage:kiri bio compote maison (pommes, poires)</p>	<p><u>menu mexicain</u> mousse d'avocat et chips de maïs bœuf haché, poivrons, haricots rouges quinoa gourmand yaourt bio vanille gateau à l'ananas caramélisé</p>	<p>haricots verts/thon/maïs croque-monsieur maison salade verte bio fromage salade de fruit frais</p>	<p><u>menu de Pâques</u> œuf dur bio fromage blanc/moutarde gigot d'agneau haricots verts et flageolets yaourt à boire brochette de fruits et chamallow sauce chocolat</p>
vendredi 07 mars	vendredi 14 mars	vendredi 21 mars	vendredi 28 mars	vendredi 04 avril
<p>crudité bio de saison lieu meunière brocolis fromage A.O.P dés de fruits au sirop (pomme, pêche, cerise)</p>	<p>crudités bio de saison sauté de porc sauce ail et fines herbes purée de légumes bio de saison entremet vanille brioche</p>	<p><u>menu végétarien</u> pizza 3 fromages œuf dur bio à la béchamel épinards à la crème mousse chocolat banane</p>	<p>endives/jambon/gruyère/croustons blanquette de poisson purée de légumes fromage A.O.P brownie aux haricots rouges</p>	<p>crudités bio roti de porc lentilles bio fromage choux à la crème vanille</p>

Tout est cuisiné sur place  
Toutes les crudités sont des produits frais  
Produits issus de L'agriculture biologique

Agriculture raisonnée ou H.V.E  
Produits issus des producteurs locaux  
Produits bénéficiant d'un label: Viande Origine France, poisson M.S.C pêche durable, fromage A.O.P...

Ces menus sont donnés à titre indicatif: ils peuvent faire l'objet de modifications en fonction des approvisionnements

Le Maire

