

## MOIS DE MARS 2025

LUNDI 03	MARDI 04	MERCREDI 05	JEUDI 06	VENDREDI 07
Sucrine	<b>MENU ITALIEN</b>  Tomate mozzarella	Salade Marco Polo	Soupe de légumes	Mortadelle
Chipolatas Blé	Escalope milanaise Spaghettis	Steak haché Haricots verts	Filet de poulet Choux fleur au jus	Filet de merlu sauce aneth Riz
Kiri		St Paulin	Petits suisses	Yaourt nature
Compote	Pana cotta fruit rouge	Tarte aux pommes	Fruit de saison	Fruit de saison

LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14
Coleslaw	Salade piémontaise	Mousse de canard	Endives au bleu	Cèleri rémoulade
Hachis parmentier	Escalope de dinde Röstis	Tortellinis bolognaise	Œufs florentines Epinards	Poisson pané Trio de légumes
St Môret	Fromage frais et fines herbes	Yaourt bio nature		Fromage blanc
Compote ( <a href="#">produit local</a> )	Fondant au chocolat	Fruit de saison	Crème dessert	Fruit de saison

LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21
Carottes râpées	Choux rouge et pommes	Macédoine	Pâté de campagne	Taboulé
Boulettes de bœuf Frites	Saucisse Julienne de légumes	Sauté de dinde Pâtes	steak haché de veau sauce champignons Haricots verts	Calamars à la romaine Brocolis
Yaourt aux fruits	Camembert	Buche de chèvre	Fromage blanc	Yaourt de Lily ( <a href="#">produit local</a> )
Fruit de saison	Flan nappé au caramel	Fruit de saison	Crème viennoise à la vanille	Fruit de saison

LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28
Sardine micro beurre	Salade montbéliarde	Surimi mayonnaise	Soupe de poisson	Rillettes de porc et cornichons
steak haché Pomme noisette	Araignées de porc moutarde à l'ancienne Haricots plats	Chipolatas Petits pois carottes	Paupiette de veau Pâtes	Cœur de merlu beurre blanc Riz
Tome noire	Kiri	Yaourt à boire	Fromage frais aux herbes	Yaourt nature
Crème dessert	Fruit de saison	Compote ( <i>produit local</i> )	Tarte aux fruits	Fruit de saison

