

DU MENU

DU 3 AU 7 MARS 2025

Lundi 3 MARS

**Pâté de campagne cornichon
Sauté de porc à la graine de moutarde
Pennes et batonnets de carottes
Tomme noire
Clémentines**

Mardi 4 MARS

**Macédoine de légumes mayonnaise
Paleron de bœuf sauce forestière
Haricots verts vapeur et riz
Fromage frais (mini cabrette)
Crème dessert saveur vanille**

Mercredi 5 MARS

**Demi pomelos et sucre
Rôti de dinde sauce poulette
Chou-fleur aux fines herbes et boulgour
Fromage frais (Fraidou)
Tarte flan pâtissier (DCG)**

Jeudi 6 MARS

**Céliéri rémoulade
Cordon bleu
Petits pois à l'étuvée
Camembert
Fromage blanc bio et sucre**

Vendredi 7 MARS

**Salade arlequin
Filet de colin sauce rosso
Pommes paillassons
Yaourt nature et sucre
Beignet au chocolat (DCG)**



DINER

DU 10 AU 14 MARS 2025

Lundi 10 MARS

**Pizza tomate poulet
Sauté de veau sauce marengo
Coquille et épinard à la crème
Fromage frais (St-Morêt)
Liégeois chocolat**

Mardi 11 MARS

TABLE D'HÔTES

Mercredi 12 MARS

**Taboulé à la menthe
Jambon braisé sauce ciboulette
Lentilles et haricots beurre sautés
Petit fromage blanc nature bio et sucre
Tarte au chocolat (DCG)**

Jeudi 13 MARS

**Œuf dur sauce tartare
Chili con carne (viande)
Riz à la mexicaine
Edam bio
Purée de pomme-fraise et biscuits secs**

Vendredi 14 MARS

**Pâté de lapin cornichon
Pavé de colin mariné huile d'olive et citron vert
Carottes vichy et blé
Yaourt aromatisé
Clafoutis aux mandarines**



D I N E M E N D

Du 17 AU 21 MARS 2025

Lundi 17 MARS

**Flan épinard et chèvre
Escalope de volaille au maroilles
Tortis
Fromage fondu (Carré président)
Pomme**

Mardi 18 MARS

**Saucisson à l'ail beurre
Sauté de porc au paprika
Boulgour à la tomate et julienne de légumes
Camembert bio
Purée de pomme-coing et biscuits secs**

Mercredi 19 MARS

**Salade Tika
Steak haché du boucher à l'échalote
Purée
Bûche de laits mélangés
Gâteau basque (DCG)**

Jeudi 20 MARS

**Carottes râpées au vinaigre balsamique
Tajine poulet aux fruits secs (viande)
Semoule au curcuma
Gouda
Crème dessert chocolat bio**

Vendredi 21 MARS

**Lentille bio vinaigrette
Filet de colin pané
Haricots verts ciboulette et coudes
Edam
Amandine aux poires**



DINER

DU 24 AU 28 MARS 2025

Lundi 24 MARS

**Quiche forestière
Rôti de dinde aux épices
Purée de pomme de terre et butternut
Milanette
Orange**

Mardi 25 MARS

**Fromage de tête vinaigrette
Paupiette au veau sauce chasseur
Epinard à la crème et riz
Edam
Mousse au chocolat**

Mercredi 26 MARS

**Endives vinaigrette
Sauté de porc aux oignons
Pennes
Yaourt nature et sucre
Tarte pomme-rhubarbe (DGC)**

Jeudi 27 MARS

**Radis beurre
Cassoulet
Dessert lacté saveur chocolat
Fruit bio**

Vendredi 28 MARS

**Salade bollywood
Filet de colin sauce aurore
Haricots beurre sautés et pomme vapeur
Saint-Nectaire
Gâteau noix de coco et pépites de chocolat**

