



Menus du 17 au 28 mars 2025



Lundi 17 mars

Sauce bolognaise végétarienne
Pavé de colin sauce basquaise
Coquillettes
Emmental râpé
Crème chocolat



Mardi 18 mars

Rissollette de porc
Rôti de veau au jus
Petits pois carottes sauce
crème
Camembert
Mini choux patisseries



Jeudi 20 mars

Blanquette de dinde
Riz
Fromage edam
Yaourt brassé sucré aux fruits
Compote pomme/fraise



Vendredi 21 mars

Potée garnie
Légumes potée
Fromage frais sucré au lait
entier
Cake aux poires et chocolat



Lundi 24 mars

Carottes râpées vinaigrette
Sauté de porc sauce tandoori
Tortis
Poêlée forestière
Yaourt sucré aromatisé
Cantal jeune
Liégeois vanille caramel



Mardi 25 mars

Rôti de dinde sauce aux herbes
Carottes fondantes persillées
Semoule
Emmental
Fruit de saison



Jeudi 27 mars

Pâté de campagne
Nuggets de poulet
Ratatouille
Blé
Fruit de saison



Vendredi 28 mars

Radis
Chausson tomate mozzarella
Yaourt nature sucré
Smoothie abricot, pomme, banane



*bon
appetit*

Repas maternelles et primaires : **de couleur rouge**
Composantes pour les primaires : **de couleur noir**
Composantes pour les maternelles uniquement : **de
couleur orange**
Composante BIO ou végétale ou local