

Menu du mois de mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
3	4	5	6	7
betterave sauté de volaille petits pois camembert banane	concombre pâtes à la carbonara petit moulé glace	saucisson sec poisson à la provençale riz gouda raisins	carottes râpées joue de porc confite brocolis bio crème dessert bio	endives au fromage steak de veau haricots rouge pomme
10	11	12	Repas végétarien 13	14
avocats au maïs jambon choux fleurs bio gâteau au chocolat	poireaux vinaigrette sauté d'agneau haricots blancs cantal kiwi	salade aux croutons nuggets de poulet gratin de courgettes petit suisse	tomate et mozzarella tajine de legumes semoule mousse au chocolat	panibun's emmental poisson bordelaise ratatouille chanteneige poire
17	Repas végétarien 18	19	Repas bio 20	21
salade coleslaw cuisse de poulet frites flan vanille	taboulé steak fromager carottes saint-paulin pomme	radis et beurre paupiette de veau haricots verts riz au lait	choux en salade rôti de porc lentilles yaourt aromatisé	salade et féta poisson au chorizo riz orange
24	25	26	27	Repas végétarien 28
macédoine de legumes cordon bleu purée maison vache qui rit poire	sardines boulette de bœuf champignons poêlée de legumes fromage blanc bio sucré	concombre sauté de porc au thym pâtes liégeois vanille	endives aux raisins secs poisson sauce normande semoule tomme grise compote de pomme bio	riz niçois omelette épinards bio à la crème edam ananas
31				
haricots beurre vinaigrette lasagnes à la bolognaise salade velouté aux fruits				

Bœuf de race limousine, né, élevé et abattu en France, sauf pour le steak haché et la viande hachée

Veau Limousin de moins de 6 mois 1/2, né, élevé et abattu en France

Poulet fermier

Mercredi : CLSH

Les plats écrits en bleu contiennent du porc ou la préparation peut en contenir

En fonction de nos livraisons, nous nous réservons le droit de modifier le menu du jour sans préavis.

Fromage blanc bio et riz au lait bio et crème dessert bio de la ferme BOISSOU de Saint-victurnien