

# MENUS DU 24 FÉVRIER AU 28 MARS 2025

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

24 FÉVRIER

25 FÉVRIER

26 FÉVRIER

27 FÉVRIER

28 FÉVRIER

Concombre Bulgare  
Bœuf bourguignon bio  
Semoule bio  
Mousse au chocolat

Pommes de terre au thon  
Blanquette de porc bio  
Haricots verts  
Salumbo

Salade niçoise  
Tortilla végétal  
Salade verte  
Fromage blanc aux fruits

Salade verte  
Raclette maison  
(Saucisson et jambon)  
Yaourt sucré bio

Potage courgettes et  
Vache qui rit  
Filet lieu meunière  
Riz créole bio  
Fruit de saison

3 MARS

4 MARS

5 MARS

6 MARS

7 MARS

Taboulé maison  
Sauté de dinde bio aux  
poires  
Garniture de légumes  
Fromage  
Fruit de saison bio

Rillettes de thon  
Rôti de porc  
Frites  
Petit suisse sucré

Piémontaise  
Paupiette de veau à  
la crème  
Carottes au cumin bio  
Crème au chocolat

Tomates mozzarella  
Crousti fromage  
Riz créole bio  
Fruit de saison bio

Salami cornichons  
Gratin de pâtes au thon  
Yaourt aux fruits bio

10 MARS

11 MARS

12 MARS

13 MARS

14 MARS

Quinoa en salade  
Jambon sauce charcutière  
Purée au potimarron  
Fruit de saison bio

Carottes râpée bio  
Lasagne végétale  
Crème à la vanille bio

Salade verte  
chipolatas  
Gratin dauphinois  
Fruit de saison

Salade de blé bio  
Escalope de dinde  
viennoise  
Carottes courgettes  
Yaourt brassé banane

Radis beurre  
Dos de lieu noir  
Riz pilaf  
Fruit de saison

17 MARS

18 MARS

19 MARS

20 MARS

21 MARS

Duo de crudités  
Hachis parmentier bio  
Salade verte  
Crème à la vanille bio

Œuf bio mayonnaise  
Saucisse bretonne bio  
Lentilles paysannes  
Fromage bio  
Fruit de saison

Salade tropézienne  
Pâtes aux 3 fromages  
Yaourt sucré bio

Salade niçoise  
Sauté de dinde à la crème  
Petit pois carottes  
Compote bio gâteaux bio

Salade verte  
Galette bio  
(jambon fromage)  
Crêpe au chocolat

24 MARS

25 MARS

26 MARS

27 MARS

28 MARS

Rillettes de thon  
Sauté de porc bio au miel  
Haricots blancs mijotés  
Glace au lait

Macédoine de légumes  
Paleron de bœuf en sauce  
Poêlée bretonne  
Donuts

Salade strasbourgeoise  
Aiguillettes de poulet  
Semoule bio  
Fromage blanc sucré

Betteraves et pommes bio  
Chili con carné au soja  
Riz créole bio  
Fromage bio  
Cocktail de fruits  
Gavottes

Pâté de campagne  
Dos de cabillaud au citron  
Carottes, panais et  
pommes de terre  
Œuf au lait

Produits biologiques

Menu végétarien

Les viandes bovines, porcines ainsi que la volaille sont  
d'origine France.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction  
des approvisionnements.

plum  
agofar  
Espace  
de vie et d'expression