

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