

**MENU DU MOIS DE MARS 2025**  
(Sous réserve d'approvisionnement ou de modification)



**TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE France**



	10 Mars au 14 Mars	17 Mars au 21 Mars	24 Mars au 28 Mars	31 Mars au 04 Avril
<b>LUNDI</b>	<p align="center"><b>VEGETARIEN</b></p> <p>VELOUTÉ DE LENTILLES</p> <p>GNOCCHI A LA ROMAINE SAUCE TOMATES </p> <p>YAOURT </p> <p>FRUITS DE SAISON</p>	<p>SALADE D'ENDIVES</p> <p>CORDON BLEU DE DINDE</p> <p>*poisson pané </p> <p>PUREE DE CHOU BLANC </p> <p>GOUDA - BUCHETTE DE CHEVRE</p> <p>FRUITS DE SAISON</p>	<p align="center"><b>VEGETARIEN</b></p> <p>SALADE DE CHOUX FLEUR </p> <p>DAHL DE LENTILLES CORAIL </p> <p>RIZ BASMATI </p> <p>TOMME BLANCHE-EDAM</p> <p>FRUITS DE SAISON</p>	<p>SAUCISSON – CORNICHONS</p> <p>*Terrine de légumes</p> <p>PAVÉ DE SAUMON</p> <p>BROCOLIS</p> <p>CARRÉ LIGUEIL – TOMME GRISE</p> <p>FRUITS</p>
<b>MARDI</b>	<p>PIZZA MARGARITA </p> <p>PALERON DE BŒUF</p> <p>*Poisson</p> <p>HARICOTS BEURRE</p> <p>BUGNES</p>	<p>POISSON DU MARCHE EN BOUILLABASSE </p> <p>POMMES DE TERRE</p> <p>YAOURT AROMATISÉ</p> <p>GAUFFRES</p>	<p>SALADE VERTE</p> <p>BŒUF BOURGUIGNON</p> <p>*steak végétal </p> <p>CAROTTES PERSILLÉES </p> <p>YAOURT </p> <p>COOKIES </p>	<p>FLAN DE POTIMARRONS</p> <p>ROTI DE DINDE</p> <p>*Crêpes au fromage</p> <p>BLÉ </p> <p>PETIT SUISSE </p> <p>GATEAU MARBRÉ </p>
<b>JEUDI</b>	<p>SALADE VERTE</p> <p>CROZIFLETTE </p> <p>*Crozet-crème-oignons</p> <p>YAOURT </p> <p>COMPOTE </p>	<p>SALADE DE PERLES OCEANES </p> <p>SAUCISSES DE PORC AUX HERBES</p> <p>*Œuf</p> <p>EPINARDS  A LA BECHAMEL</p> <p>COMTÉ-TOMME DES PYRÉNÉES</p> <p>FRUITS</p>	<p>MACEDOINE DE LEGUMES </p> <p>ROTI DE PORC</p> <p>*pané aux céréales</p> <p>POMMES NOISETTES</p> <p>EMMENTAL-SAINT PAULIN</p> <p>FRUITS</p>	<p align="center"><b>VEGETARIEN</b></p> <p>TABOULÉ  (semoule </p> <p>OMELETTE AU FROMAGE </p> <p>HARICOTS VERTS PERSILLÉS </p> <p>BRIE - BEAUFORT</p> <p>FRUITS</p>
<b>VENDREDI</b>	<p align="center"><b>REPAS RÉUNIONNAIS</b></p> <p>AVOCATS - CREVETTES</p> <p>CARI DE POULET </p> <p>*Cari de poisson</p> <p>RIZ</p> <p>GATEAU ANANAS -LITCHI –</p> <p>NOIX DE COCO - RHUM </p>	<p align="center"><b>VEGETARIEN</b></p> <p>POIS CHICHE</p> <p>QUENELLES SAUCE TOMATES</p> <p>CHAMPIGNONS</p> <p>PETITS SUISSES </p> <p>TARTE AUX POMMES </p>	<p>RADIS BEURRE</p> <p>POULET ROTI </p> <p>PETITS POIS</p> <p>FROMAGE BLANC </p> <p>GATEAU CREME DE MARRONS </p>	<p>SALADE DE PATES AU THON</p> <p>CROQUE MONSIEUR </p> <p>*Croque fromage</p> <p>YAOURT AROMATISÉ</p> <p>LIEGEOIS CHOCOLAT</p>



Fait Maison



Bio



Produit Local



Produit label rouge

\*plats de substitution

**BON APPETIT !**