

Menus du 10 mars au 18 avril 2025

<p><u>Lundi 10 mars</u> Salade de betteraves et de maïs </p> <p>Boulettes de bœuf local à la sauce tomate </p> <p>Haricots verts  Crème dessert </p>	<p><u>Mardi 11 mars</u> Carottes râpées</p> <p>Blanquette de poulet  Riz </p> <p>Fromage AOP  Fruit</p>	<p><u>Jeudi 13 mars</u> Charcuterie </p> <p>Poisson pané  Tomates à la provençales</p> <p>Yaourt brassé </p>	<p><u>Vendredi 14 mars</u> Salade composée</p> <p>Lasagnes de légumes bio  Fruit</p>
<p><u>Lundi 17 mars</u> Concombres</p> <p>Cuisse de poulet  Poêlée de légumes </p> <p>Tarte alsacienne</p>	<p><u>Mardi 18 mars</u> Taboulé</p> <p>Chipolatas  Brocoli et choux-fleurs </p> <p>Yaourt </p>	<p><u>Jeudi 20 mars</u> Salade verte + gruyère+ croûtons</p> <p>Dos de cabillaud en sauce  Blé  Compote bio </p>	<p><u>Vendredi 21 mars</u> Haricots beurre  et haricots verts bio en salade  Quiche au fromage Fruits au sirop</p>
<p><u>Lundi 24 mars</u> Gaspacho</p> <p>Poisson pané  Ratatouille Flan pâtissier</p>	<p><u>Mardi 25 mars</u> Salade composée  Merguez  Semoule  Fromage blanc bio et son coulis </p>	<p><u>Jeudi 27 mars</u> Pizza aux légumes du soleil Omelette aux champignons Fromage AOP  Fruit cuit</p>	<p><u>Vendredi 28 mars</u> Jambon blanc Fondue  + Potatoes maison  Glace</p>
<p><u>Lundi 31 mars</u> Tarte à la tomate  Sauté de dinde  Curry Trio de choux  Crème dessert </p>	<p><u>Mardi 1<sup>er</sup> avril</u> Œufs durs à la  ayonnaise Pâtes  carbonara Fruit </p>	<p><u>Jeudi 3 avril</u> Salade coleslaw Ravioles ricotta-épinard, sauce au chèvre  Compote bio </p>	<p><u>Vendredi 4 avril</u> Macédoine de légumes bio  Dos de cabillaud  Courgettes farcies  Clafoutis aux fruits maison </p>
<p><u>Lundi 7 avril</u> Tomates en salade  Préparation bouchère  Petits pois  Carottes Yaourt brassé </p>	<p><u>Mardi 8 avril</u> Betteraves rouges + pommes  Roti de porc  Purée maison  Fruit</p>	<p><u>Jeudi 10 avril</u> Rosette  + beurre  Poisson frit  Chou-fleur  à la béchamel  Gâteau au yaourt maison </p>	<p><u>Vendredi 11 avril</u> Carottes râpées Quenelles nature à la sauce financière Riz  Fruit</p>
<p><u>Lundi 14 avril</u> Concombres à la crème Saucisse de volaille  Lentilles  Tarte aux pommes</p>	<p><u>Mardi 15 avril</u> Salade composée Pâtes  à la bolognaise Fromages AOP  Cocktail de fruits</p>	<p><u>Jeudi 17 avril</u> Taboulé Omelette  aux pommes de terre Fromage blanc  Coulis </p>	<p><u>Vendredi 18 avril</u> Salade composée (Maïs bio, thon, gruyère)  Jambon braisé  Haricots verts  Compote bio</p>

Nous travaillons avec des producteurs locaux le plus souvent possible, ceci peut entraîner quelques variations selon les disponibilités de nos fournisseurs. La viande et la volaille sont d'origine française

Prochaine Commission des menus le jeudi 10 avril 2025