



Menus de mars 2025



Lundi 3/03	Mardi 4/03	Mercredi 5/03 ALSH	Jeudi 6/03	Vendredi 7/03
Salade de lentilles du puy* Pâtes bolognaise veggie* Salade Fromage blanc vanille	Salade savoyarde Poisson pané Gratin de brocolis Pommes au four au miel*	Riz au thon* Aiguillette de poulet Haricots verts* Mousse au chocolat	Surimi mayonnaise Rôti de dinde Mirepois de légumes d'antan Yaourt aux fruits mixés*	Carottes râpées aux pommes* Sauté de porc au curry Méli-mélo gourmand Fromage
Lundi 10/03	Mardi 11/03	Mercredi 12/03 ALSH	Jeudi 13/03	Vendredi 14/03
Mix de crudités* Bœuf bourguignon Pâtes* Poire	Tartine de chèvre chaud Emincé de dinde tandoori Carottes vichy* Far breton maison	Salade/fromage Omelette Pommes duchesse Fruit	Soupe de légumes* Filet de lieu Sauce hollandaise Pomme de terre vapeur* Liégeois vanille	Œuf mimosa Curry de légumes* Riz* Yaourt sucre de canne*
Lundi 17/03	Mardi 18/03	Mercredi 19/03 ALSH	Jeudi 20/03	Vendredi 21/03
Terrine de foie/cornichons Paupiette de volaille Julienne de légumes Banane*	Taboulé breton Lasagne de légumes Salade Fromage blanc (Rosnoën)	Soupe à la tomate Chili sin carne Riz* Fromage et compote	Soupe à l'oignon Steak haché frais Printanière de légumes* Flan sur lit caramel	Salade du Léon Calamar à l'armoricaine Semoule de couscous* Purée de fruits*
Lundi 24/03	Mardi 25/03	Mercredi 26/03 ALSH	Jeudi 27/03	Vendredi 28/03
Betteraves rouges Chipolatas Purée pomme de terre/ navet* Fromage*	Salade/duo de fromage Filet de poisson frais Sauce citron Blé Gâteau banane caramélisée	Saucisson à l'ail Cuisse de poulet Gratin de choux fleurs Crème au chocolat	Choux rouge/maïs* Steak de soja Haricots verts* Salade de fruits*	Canapé rilette sardine Jambalaya* Salade Yaourt sucré

De la salade verte est proposée à chaque repas.

*Contient des produits issus de l'agriculture biologique

Ces menus peuvent être modifiés en cas de défaillance de fournisseur ou impératif de service.

Repas végétarien