



MENUS MARS 2024

Lundi 04 Mars	Mardi 05 Mars	Jeudi 07 Mars (végétarien)	Vendredi 08 Mars
Sardines à l'huile Croissant jambon emmental Salade verte Fromage / Fruit	Salade d'endives carottes et mimolette Steak de bœuf grillé sauce barbecue Haricots verts Riz au lait au sirop d'érable	Radis beurre Nuggets de blé Potatoes de patates douces Yaourt fermier	Soupe de fanes de radis Lieu noir Semoule Glace
Lundi 11 Mars (végétarien)	Mardi 12 Mars	Jeudi 14 Mars	Vendredi 15 Mars
Soupe de maïs pop-corn Frégola sarda Brocolis Éclair à la vanille	Betteraves à la vinaigrette Boudin noir Truffade auvergnate Compote	Salade de perles marines Cabillaud Julienne de légumes Entremet pistache et chocolat	Couscous Fromage / Fruit
Lundi 18 Mars	Mardi 19 Mars (végétarien)	Jeudi 21 Mars	Vendredi 22 Mars
Roulé de jambon à la macédoine Omelette aux coquillettes Salade verte Yaourt nature sucré	Salade de champignons aux fines herbes Curry de blettes et pois chiches Riz complet Fromage / Fruit	Bouillon aux vermicelles Endives au jambon et béchamel Crème brûlée	Toast de fromage de chèvre Parmentier de chou-fleur au saumon et chorizo Mousse de fruits
Lundi 25 Mars	Mardi 26 Mars	Jeudi 28 Mars	Vendredi 29 Mars (végétarien)
Salade de museau de bœuf aux œufs durs Cordon bleu Purée de carottes au ras-el-hanout Tarte aux poires	Céleri rémoulade Blanquette de langue de bœuf Pommes vapeur Flan nappé au caramel	Potage de légumes Bouchée à la reine au poisson et fruits de mer Salade verte Fromage / Fruit	Œufs mimosa Dahl de lentilles vertes au lait de coco Quinoa Tiramisu de Pâques

