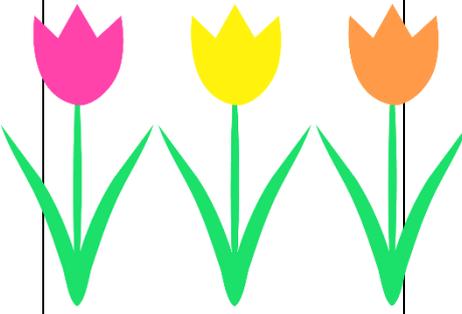


MENU Du Mois de Mars 2025

<p>Lundi 10 Menu végétarien</p> <p>Carottes râpées  Chili de haricots rouges Riz  Comté (AOC) Compote </p>	<p>Mardi 11 - Carnaval</p> <p>Betteraves crues râpées  Bœuf à la Provençale (VF) Brocolis  Verre de lait  Mascotte</p>	<p>Jeudi 13</p> <p>Filet de maquereau au vin blanc Saucisse de Toulouse (IGP) Purée maison  Edam Poire </p>	<p>Vendredi 14</p> <p>Taboulé  Filet de poisson Petits pois  Brie (AOC) Pomme </p>
<p>Lundi 17 Menu végétarien</p> <p>Salade verte composée (œuf , asperges) Pâtes aux poireaux  Mimolette Mousse au chocolat </p>	<p>Mardi 18</p> <p>Salade de chou blanc  + lardons Blanquette de veau (VF) Riz  Fromage blanc</p>	<p>Jeudi 20</p> <p>Salade de blé  Sauté de porc aux olives (VF) Haricots verts  Camembert  Kiwi</p>	<p>Vendredi 21</p> <p>Salade de quinoa  Filet de poisson frais en sauce Carottes persillées  Gouda (IGP) Banane</p>
<p>Lundi 24 Menu végétarien</p> <p>Betteraves cuites  Lasagnes aux lentilles vertes  Salade verte Emmental  Pomme</p>	<p>Mardi 25</p> <p>Céleri rémoulade  Tajine d'agneau Semoule  Yaourt aux fruits mixés </p>	<p>Jeudi 27</p> <p>Radis roses + beurre  Rôti de dinde (VF) Salsifis au jus  Verre de lait  Pâtisserie</p>	<p>Vendredi 28</p> <p>Salade de P/terre  Piémontaise Filet de poisson frais Poêlée de légumes Coulommiers Poire </p>
<p>Lundi 31 Menu végétarien</p> <p>Quiche de légumes maison Œuf dur  sauce aurore Chou-fleur  Saint-Paulin Banane</p>			

Menu validé par Elsa Manant – diététicienne CDG16

 : Produits issus de l'agriculture biologique - origine locale

Pour le bon fonctionnement du service, ces menus sont susceptibles d'être modifiés.