







# MENUS Mars 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
03 mars 2025	04 mars 2025	05 mars 2025	06 mars 2025	07 mars 2025
Carottes râpées ●● Poisson sauce aneth ● Riz Vache qui rit Orange sanguine ●	Céleri au fromage blanc ● Sauté de bœuf ●●● Petits pois ● Riz au lait ●●	Crêpe emmental Paupiette de veau ● Haricots plats à la tomate ● Saint Paulin Pomme ●	Endive au thon ● Jambon braisé sauce cidre ●● Semoule et carottes ● Chèvre Entremet ●	Betteraves vinaigrette ● Hachis végétarien ● Canta frais Kiwi ● 
10 mars 2025	11 mars 2025	12 mars 2025	13 mars 2025	14 mars 2025
Avocat cocktail Escalope de dinde aux champignons ●● Céréales gourmandes Emmental Mousse au chocolat	Surimi Sauté de veau marengo ●●● Purée de carottes ● Yaourt ● Ananas	Pomelos Carbonara ● Cœur de blé Gouda Compote en gourde	Salade d'amandes et raisins secs ● Quiche au fromage ● Petit suisse aux fruits Clémentines 	Rutabaga râpé sauce au miel ● Poisson sauce aurore ● Pâtes ● Camembert Kiwi
17 mars 2025	18 mars 2025	19 mars 2025	20 mars 2025	21 mars 2025
Chou-fleur sauce caesar ● Chili sin carne ● Skyr Abricots secs 	Irish breakfast (saucisse, baked beans, œufs brouillés, bacon) ●● Cheddar Pomme  <b>SEMAINE</b>	Salade de mâche aux croutons ● Bolognaise au thon ● Semoule ● Crème dessert vanille	Coleslaw ● Irish stew ●● Pommes de terre vapeur ● Bread and butter pudding ● <b>IRLANDE</b> 	Feuilleté au fromage Filet de poulet rôti ●● Etuvée de carottes et petits pois ● Tomme ● Banane
24 mars 2025	25 mars 2025	26 mars 2025	27 mars 2025	28 mars 2025
Endive aux noix ● Filet de cabillaud sauce betteraves ● Pâtes ● Vache qui rit Kiwi	Taboulé aux agrumes ● Sauté de bœuf au paprika ●● Petits pois ● Emmental Crème vanille	Velouté de légumes ● Paupiettes de veau sauce moutarde ●● Pommes maxim's ● Skyr Abricots secs	Radis roses Curry de légumes au lait de coco ● Riz Cocktail de fruits 	Sardines Escalope de dinde sauce forestière ● Purée de panais ● Camembert Orange

Menus validés par notre diététicienne référente locale.

Toutes les viandes de bœuf sont d'origine française.

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Tél. Restauration : 02.33.01.53.50

- Légende**
- Agriculture biologique
  - Fait Maison
  - Bleu Blanc Cœur
  - Produits de Normandie
  - Viande française
  -  Menus végétarien