








MENU CANTINE - MARS 2025





1^{ère} semaine (du 3 au 7 mars)

lundi	mardi	jeudi	vendredi
Pâtes carbonnara Haricots verts	Potage  Saumon en sauce Riz	Galette  Emmental Salade verte	Carottes rapées  Emincé de veau Frites
Camembert Clémentines	Petits suisse nature	Mousse au chocolat	Yaourt vanille 

2^{ème} semaine (du 10 au 14 mars)

lundi	mardi	jeudi	vendredi
Nuggets végétal Petits pois	Saucisson à l'ail Rôti de dinde Légumes	Chunk de poisson Semoule	Salade piémontaise Raviolis Gratinés
Gruyère Bananes	Semoule au lait	St Paulin Pommes 	Compote de fruits

3^{ème} semaine (du 17 au 21 mars)

lundi	mardi	jeudi	vendredi
Bœuf bourguignon Haricots blancs	Potage  Chipolatas Merguez Semoule	Tomates/ mozza Pilons de poulets Boullgour Pêches au sirop	Concombre Œufs durs Gratin de choux fleurs
Chanteneige Kiwis	Fromage blanc 	Compote de fruits	Crumble aux poires

4^{ème} semaine (du 24 au 28 mars)

lundi	mardi	jeudi	vendredi
Rougail saucisse Riz	Omelette PDT persillées	Céleri rave Paupiette de veau en sauce Ebly	Toast pâté de foie Dos de cabillaud en sauce Poêlée de légumes
Vache qui Rit Pommes	Flamby	Yaourt nat/sucré 	Riz au lait

Toutes les viandes proposées sont française : VBF

Tous les plats sont préparés et /ou cuisinés sur place

Ce menu a été validé par une diététicienne diplômée d'Etat