

# MENU DE MARS

2024

Lundi 4 Mars	Mardi 5 Mars	Jeudi 7 Mars	Vendredi 8 Mars
Betterave <b>bio.</b> Gratin dauphinois Clémentine	Radis <b>bio.</b> + Beurre Lasagne Bolognaise Yaourt <b>bio.</b>	Salade verte <b>bio.</b> Sauté de porc Carotte <b>bio.</b> + Chou rave <b>bio.</b> Kiwi <b>bio.</b>	Salade de chou <b>bio.</b> Beignet de calamar Salsifis Emmental
Lundi 11 Mars	Mardi 12 Mars	Jeudi 14 Mars	Vendredi 15 Mars
Haricots verts Galette de pomme de terre Orange	Endive <b>bio.</b> + Poire <b>bio.</b> Boeuf au paprika Compote	Potage vermicelle Cuisse de poulet Carotte vichy <b>bio.</b> Flan Pâtissier	Salade verte <b>bio.</b> + Saucisson Dos de poisson Chou fleur Vache qui rit

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement des produits frais ou autres.

Origine viande bovine : FRANCAISE

Le Maire.  
Marie-José BONADONA



# MENU DE MARS

2024

Lundi 18 Mars	Mardi 19 Mars	Jeudi 21 Mars	Vendredi 22 Mars
Salade verte <b>bio.</b> + Emmental Pâte sauce Napolitaine Pomme <b>bio.</b>	Potage perle du Japon Hachis Parmentier Flanby	Carottes <b>bio.</b> Bœuf aux olives Pomme de terre Orange <b>bio.</b>	Endive <b>bio.</b> + Pomme <b>bio.</b> Dos de poisson sauce aurore Flageolet Edam
Lundi 25 Mars	Mardi 26 Mars	Jeudi 28 Mars	Vendredi 29 Mars
Velouté de céleri <b>bio.</b> Pizza Margherita Yaourt	Thon + Pêche Côte de porc Haricots verts Banane <b>bio.</b> + Edam	Salade verte <b>bio.</b> Sauté d'agneau Boulgour Fromage blanc aux fruits	Salade de légumineux Moules Pommes sautées Chèvre

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement des produits frais ou autres.

Origine viande bovine : FRANCAISE

Le Maire.  
Marie-José BONADONA



*Marie-José Bonadona*