



MENU DE MARS 2025

Lundi 10 mars	Mardi 11 mars	Jeudi 11 mars	Vendredi 12 mars
<p>Macédoine Jambon blanc Pâtes carbonara Bio Eclair au chocolat</p> 	<p>Houmous carottes/croûtons <i>Menu</i> <i>Vegetarien</i> Quiche au poireau  Salade Panacotta Framboise</p>	<p>Carottes râpées Couscous à la Porguez Bio Salade Mousse au chocolat</p>	<p>Rosette/cornichons Poisson Oléron Julienne de Légumes Pommes Bio </p>
Lundi 17 mars	Mardi 18 mars	Jeudi 20 mars	vendredi 21 mars
<p> Betteraves/maïs Brandade Maison Salade Compote pomme Bio</p>	<p>Menu de Crazannes Crudités de Saison Sauté de Porc aux agrumes Pâtes Bio locales Yaourt Bio local</p>	<p><i>Menu</i> <i>Vegetarien</i> Céleri rémoulade Risotto potimarron Salade Kiwi Bio</p>	<p>Œuf Mimosa Poulet Local/carottes rondelles Salade Fromage blanc Bio</p>
Lundi 24 mars	Mardi 25 mars	Jeudi 27 mars	Vendredi 28 mars
<p><i>Menu</i> <i>Vegetarien</i> Wrap de légumes Haricots blancs façon basquaise Riz Bio Salade Banane Bio</p>	<p>Radis beurre  Croque-Monsieur/frites Salade Compote Bio</p>	<p>Salade de Mâches/ noix et bleu <i>Menu</i> <i>Vegetarien</i> Bourguignon HVE Pâtes Bio Salade Gâteau à l'Ananas </p>	<p>Toast de chèvre Chaud Poisson d'Oléron Haricots verts Bio Petit suisse au fruit</p>

BIO 

Cuisiné Maison
Salade à chaque repas

Légumes et fruits frais
Viande d'origine Française

Nota: Certains menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

Menu
Vegetarien

*Conformément à la loi Egalim
menu végétarien