








## MENUS DU 11 AU 29 MARS






### lundi 11 mars

Salade baltique  
Steak Haché  
s/viande : steak de soja  
Haricots verts   
Yaourt   sucré / Petit sablé 





### mardi 12 mars

Asperges  
Cuisse de canette   
s/viande : omelette   
Pommes de terre sautées  
Édam / Poire 





### mercredi 13 mars

Oeuf dur mayonnaise  
Veau   Marengo   
s/viande : thon à la tomate   
Poêlée de légumes  
Tomme d'Anjou   
Orange


### jeudi 14 mars

Endives  aux noix   
Émincé de Porc sauce moutarde   
s/viande : nugget végétal  
Gratin de coquillettes   
Compote de pommes





### vendredi 15 mars

Macédoine de légumes  
Filet de Merlu à la crème de moule   
Riz thaï   
Mimolette / Pomme  








 : fait maison

 : produits région Occitanie






### lundi 18 mars

Salade de lentilles   
Poulet Label  Yassa   
s/viande : filet de merlu meunière  
Poêlée de jeunes carottes   
Yaourt aux fruits






### mardi 19 mars

Salade verte     
Bœuf   flamande   
s/viande : tarte au saumon  
Purée de brocolis   
Vache qui rit  
Tarte aux pommes





### mercredi 20 mars

Haricots verts  vinaigrette   
Tajine d'Agneau   
s/viande : tajine de pois chiches   
Semoule   
Bonbel / Banane







### jeudi 21 mars

Coleslaw     
Curry de légumes   
Tomme de montagne   
Salade de fruits






### vendredi 22 mars

Salade de Blé   
Poisson frais sauce provençale   
Poêlée de légumes  
St Paulin / Kivi  





### lundi 25 mars

Salade de mâche    
Daube de Bœuf     
s/viande : crêpe aux champignons  
Haricots beurre  
Tomme givrée   
Compote de poire / Galette St Michel


### mardi 26 mars

Céleri rémoulade    
Tagliatelles aux fruits de mer et saumon   
Yaourt bulgare  




### mercredi 27 mars

Salade de Boulgour   
Poulet rôti   
s/viande : omelette   
Ratatouille  
Emmenthal / Fruit 

### jeudi 28 mars

Radis beurre  
Hoki grillé / Citron  
Petits pois   
Petits suisses sucrés

### vendredi 29 mars

Salade de Chou rouge     
Sauté de Porc Label  aux pruneaux   
s/viande : filet de colin sauce au basilic  
Purée de pommes de terre  
Kiri / Fruit

**L'ensemble des plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes les plus courants :**  
œufs, produits à coque, soja, lupin, lait (y compris lactose), sulfites, poisson, crustacés,  
céréales contenant du gluten, arachides, sésame, céleri, moutarde.

**Les enfants devant suivre un régime alimentaire spécifique pour raison médicale devront le faire sous forme de PAI.**

