

MOIS DE MARS 2025				
LUNDI 3 Tarte provençale Wok de bœuf Poêlée asiatique Fromage/Fruit	MARDI 4 Endives aux pommes Omelette Purée de carotte Fromage blanc coulis	MERCREDI 5 Salade œufs durs Roti veau Semoule Yaourt/Fruit	JEUDI 6 Concombre fêta Tajine de légumes Pdt et pois gourmand Petit suisse aromatisé	 VENDREDI 7 Salade de pâtes tricolore Poulet tandoori Courgettes persillées Compote maison
LUNDI 10 Taboulé Rôti de veau Carottes Vichy Fromage/Fruit	MARDI 11 Macédoine de légumes Filet de poisson Riz arlequin Beignet de mardis gras	MERCREDI 12 Salade de tomate Colin Pâtes Entremet chocolat	JEUDI 13 Concombre sauce bulgare Poulet pané Haricot vert Riz au lait	 VENDREDI 14 Carotte rapée Curry de lentilles Quinoa Yaourt/Fruit
LUNDI 17 Terrine Irlandaise Irish stew Colcannon Scones irlandais	MARDI 18 Pâtisseries Nuggets de blé Fondue de poireau Flan pâtissier	MERCREDI 19 Feuilleté fromage Roti de bœuf Pâtes Fromage/Fruit	JEUDI 20 Salade chou rouge fromage Hot dog Frite Fruit	 VENDREDI 21 Cake aux olives Pavé de Hoki Mélange de haricot Yaourt
LUNDI 24 Pan con tomate Rougail saucisse Riz créole Biscuit crème anglaise	MARDI 25 Salade boulgour fromage Steack haché Brocolis Fruit	MERCREDI 26 Celeri remoulade Quiche saint marcelin graine de courge Quinoa Compote/fromage	JEUDI 27 Soupe légume vermicelle Colin Purée patate douce Fruit/ fromage	 VENDREDI 28 Tomate mozzarella Endive au jambon Moelleux chocolat

Légende :

fruits et légumes crus

féculents

fruits et légumes cuits

produits laitiers

viandes, poissons, œufs

repas sans viande

Dessert Maison

La commune se réserve le droit d'apporter des modifications dans la composition des menus si nécessaire.

L'équilibre alimentaire sera dans tous les cas respecté.

Boulangier : SAS Laurent Bruguères

Viandes Française : Viandes Occitanes

Fruits et légumes : les potagers du midi & Terre Azur

