



# MENUS MARS 2025

<b>Lundi 10 Mars</b>	<b>Mardi 11 Mars</b>	<b>Jeudi 13 Mars (végétarien)</b>	<b>Vendredi 14 Mars</b>
Salade de perles marines Cordon bleu Purée de carottes Flan nappé de caramel	Céleri rémoulade Blanquette de langue de bœuf Pommes vapeur Fromage blanc, miel et amandes effilées	Rillettes de haricots blancs Dahl de lentilles au lait de coco Chou-fleur rôti aux épices Yaourt fermier	Potage de légumes Bouchée à la reine au poisson et fruits de mer Salade verte Fromage / Fruit
<b>Lundi 17 Mars</b>	<b>Mardi 18 Mars (végétarien)</b>	<b>Jeudi 20 Mars</b>	<b>Vendredi 21 Mars</b>
Œufs durs à la mayonnaise Croissant au jambon et emmental Salade verte Fromage / Fruit	Soupe de maïs pop-corn Frégola sarda Brocolis Éclair à la vanille	Carottes râpées Boudin noir Aligot Entremet pistache chocolat	Salade de museau de bœuf Cabillaud Julienne de légumes Yaourt nature sucré
<b>Lundi 24 Mars (végétarien)</b>	<b>Mardi 25 Mars</b>	<b>Jeudi 27 Mars</b>	<b>Vendredi 28 Mars</b>
Salade d'endives aux noix, gouda et ciboulette Nuggets de blé Potatoes de patates douces Tarte amandine aux poires	Couscous Fromage / Fruit	Toast de fromage de chèvre Parmentier de chou-fleur au saumon Compote	Bouillon aux vermicelles Endives au jambon gratinées Crème brûlée
<b>Lundi 31 Mars</b>			
Salade de chou chinois Nems Riz cantonnais Mousse à la noix de coco, Bounty et sirop de litchis			

