

MENUS MARS 2025

<p>10</p> <p>MACÉDOINE DE LÉGUMES PÂTES BOLOGNAISES (Surnosterres)  COMPOTE</p>	<p>11</p> <p>POTAGE AUX VERMICELLES TARTE AUX POIREAUX FROMAGE FRUITS</p> <p></p>	<p>13</p> <p>TABOULÉ COLIN PANÉ HARICOTS VERTS YAOURT (ALAFERME)</p>	<p>14</p> <p>SALADE VERTE STEAK DE POULET POMMES NOISETTES FROMAGE</p>
<p>17</p> <p>SALADE D'ENDIVES ET DÉS D'EMMENTAL ESCALOPE DE DINDE (Gatinelle) SEMOULE BROWNIE</p>	<p>18</p> <p>CROISSILLON FROMAGE POÊLÉE DE LÉGUMES POISSON FRUIT</p>	<p>20</p> <p>LENTILLES VINAIGRETTE  BROCOLIS/CHOU-FLEUR CROQUE FROMAGE RIZ AU LAIT </p> <p></p>	<p>21</p> <p>CHOUX ROUGE EN SALADE BOEUF BOURGUIGNON (Gatinelle) POMMES DE TERRE /CAROTTES CLÉMENTINE</p>
<p>24</p> <p>CÉLÉRI RÉMOULADE SAUCISSE (Gatinelle) HARICOTS BLANCS YAOURT (ALAFERME)</p>	<p>25</p> <p>BETTERAVES ROUGES EN SALADE LASAGNE VEGGIE  FROMAGE</p> <p></p>	<p>27</p> <p>CAROTTES RAPÉES SAUTÉ DE VEAU POÊLÉE DE LÉGUME SEMOULE AU LAIT</p>	<p>28</p> <p>RILLETES (GATINELLE) POISSON HARICOTS BEURRE FRUIT</p>
<p>31</p> <p>CONCOMBRE A LA CRÈME  SAUTÉ DE POULET SALSIFIS FRUIT</p>			