









# MENUS MARS 2025

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