



MENUS

DU MOIS DE MARS 2024



Validés par la Commission des menus



LUNDI

**DU 4 AU 8
MARS**

Aiguillettes
de poulet
Haricots beurre
Pomme de terre
vapeur

**DU 11 AU 15
MARS**

Emincé de porc
Lentilles
Pomme de terre
vapeur

**DU 18 AU 22
MARS**

Sauté de poulet
Courgettes
Pomme de terre
vapeur

**DU 25 AU
29 MARS**

Poulet
Carottes
Pomme de terre
vapeur



MARDI

Sauté de porc
Panais
Pomme de terre
vapeur

Blanquette de veau
Courgettes
Pomme de terre
vapeur

Steak de veau
Printanières
de légumes
Pomme de terre
vapeur

Burger
Côtes de blettes
Pomme de terre
vapeur



MERCREDI

Escalope de volaille
Navet
Pomme de terre
vapeur

Égrené de bœuf
Emincé de poireau
Pomme de terre
vapeur

Blanc de dinde
Poireaux
Pomme de terre
vapeur

Grillade de porc
Purée de patate
douce



JEUDI

Égrené de bœuf
Chou fleur
Pomme de terre
vapeur

Filet de colin
Petits pois
Pomme de terre
vapeur

Sauté de canard
Chou fleur
Pomme de terre
vapeur

Bœuf braisé
Poêlée bretonne
Pomme de terre
vapeur



VENDREDI

Dos de cabillaud
Epinards
Pomme de terre
vapeur

Escalope de dinde
Carottes
Pomme de terre
vapeur

Cubes de poisson
Salsifis
Pomme de terre
vapeur

Filet de merlu
Navet
Pomme de terre
vapeur

Des changements peuvent intervenir dans nos menus dus à des problèmes d'approvisionnement.
Veuillez nous en excuser, nous vous remercions pour votre compréhension.

Conformément au décret n°2022-65 du 26 janvier 2022, toutes nos viandes sont certifiées viandes françaises ;
** Produits de saison conformément au décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011.

¹ Suite au décret n°2015-447 du 17 avril 2015 « relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées ».

Les documents concernant la composition des menus sont à votre disposition en Cuisine Centrale. Contact : 03 85 89 36 11