



MENUS

DU MOIS DE MARS 2025



Validés par la Commission des menus



LUNDI



MARDI



MERCREDI



JEUDI



VENDREDI

DU 3 AU 7 MARS

Salade d'endives au bleu^{7 10}
 Emincé de porc à la moutarde
 Chou romanesco
 Carré de Liguail⁷
 Tarte aux poires^{1 3}

Salade de lentilles¹⁰
 Rôti de veau au jus
 Gratin dauphinois⁷
 Gouda⁷
 Gâteau à la crème de pêche^{1 3 7}

Potage fait maison
 Cuisse de poulet rôtie
 Poêlée de légumes
 Bûchette au lait de mélange
 Mandarine **

Crêpe aux champignons^{1 3 7}
 Couscous maison
 Petit suisse aux fruits⁷
 Crème renversée^{3 7}

Jambon persillé
 Quenelles de brochet sauce aurore⁴
 Riz
 Emmental⁷
 Yaourt à la grecque⁷

DU 10 AU 14 MARS

Feuilleté au fromage^{1 3 7}
 Escalope de poulet sauce champignons
 Ratatouille
 Petit suisse nature⁷
 Pomme granny**

Salade verte¹⁰
 Daube de bœuf
 Duo de courgettes
 Comté⁷
 Gaufre^{1 3 7}

Surimi et œuf
 Mayonnaise^{3 4 10}
 Rissollette de veau
 Purée de Butternut⁷
 Coulommiers⁷
 Yaourt brassé⁷

Céleri rémoulade¹⁰
 Sauté de porc aux olives
 Torti^{1 3}
 Samos⁷/Mousse citron

Cervelas
 Fileté de poisson pané⁴
 Haricots verts
 Tomme blanche⁷
 Banane

DU 17 AU 21 MARS

Sardines⁴
 Aiguillettes de Poulet sauce Tomato grill
 Coquillettes^{1 3}
 Tartare⁷
 Crêpes au Nutella^{1 3 7}

Salade piémontaise¹⁰
 Boules de bœuf sauce marchand de vin
 Choux de Bruxelles
 Brie⁷
 Pomme reinette **

Mâche et œuf poché^{3 10}
 Rôti de dinde sauce aigre douce
 Rösti de pomme de terre
 Cantal⁷
 Moelleux au chocolat

Poireau vinaigrette¹⁰
 Blanquette de veau⁷
 Carottes
 Petit suisse⁷
 Panna cotta⁷

Salade verte¹⁰
 Bouchée de la mer^{1 2 3}
 Blé¹
 Babybel⁷
 Compote

DU 24 AU 28 MARS

Mousse de foie
 steak de veau sauce échalote
 Flageolet
 Mimolette⁷
 Poire**

Salade verte¹⁰
 Rôti de porc au jus
 Purée de pomme de terre maison⁷
 Kiri⁷
 Liégeois

Quiche maison^{1 3 7}
 Langue de bœuf sauce charcutière
 Chou-fleur
 Bûche du Pilat⁷

Salade de fruits frais**

MENU DES ILES
 Samoussa
 Poulet au curry
 Riz créole
 Tarte à l'ananas^{1 3}

Carottes râpées maison¹⁰
 Poisson meunière⁴
 Haricots beurre
 Tomme Montcadi⁷
 Eclair^{1 3 7}

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