



# 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<sup>7 10</sup>  
 Emincé de porc à la moutarde  
 Chou romanesco  
 Carré de Liguail<sup>7</sup>  
 Tarte aux poires<sup>13</sup>

Salade de lentilles<sup>10</sup>  
 Rôti de veau au jus  
 Gratin dauphinois<sup>7</sup>  
 Gouda<sup>7</sup>  
 Gâteau à la crème de pêche<sup>13 7</sup>

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

Crêpe aux champignons<sup>13 7</sup>  
 Couscous maison  
 Petit suisse aux fruits<sup>7</sup>  
 Crème renversée<sup>3 7</sup>

Jambon persillé  
 Quenelles de brochet sauce aurore<sup>4</sup>  
 Riz  
 Emmental<sup>7</sup>  
 Yaourt à la grecque<sup>7</sup>

### DU 10 AU 14 MARS

Feuilleté au fromage<sup>13 7</sup>  
 Escalope de poulet sauce champignons  
 Ratatouille  
 Petit suisse nature<sup>7</sup>  
 Pomme granny\*\*

Salade verte<sup>10</sup>  
 Daube de bœuf  
 Duo de courgettes  
 Comté<sup>7</sup>  
 Gaufre<sup>13 7</sup>

Surimi et œuf  
 Mayonnaise<sup>3 4 10</sup>  
 Rissollette de veau  
 Purée de Butternut<sup>7</sup>  
 Coulommiers<sup>7</sup>  
 Yaourt brassé<sup>7</sup>

Céleri rémoulade<sup>10</sup>  
 Sauté de porc aux olives  
 Torti<sup>13</sup>  
 Samos<sup>7</sup>/Mousse citron

Cervelas  
 Fileté de poisson pané<sup>4</sup>  
 Haricots verts  
 Tomme blanche<sup>7</sup>  
 Banane

### DU 17 AU 21 MARS

Sardines<sup>4</sup>  
 Aiguillettes de Poulet sauce Tomato grill  
 Coquillettes<sup>13</sup>  
 Tartare<sup>7</sup>  
 Crêpes au Nutella<sup>13 7</sup>

Salade piémontaise<sup>10</sup>  
 Boules de bœuf sauce marchand de vin  
 Choux de Bruxelles  
 Brie<sup>7</sup>  
 Pomme reinette \*\*

Mâche et œuf poché<sup>3 10</sup>  
 Rôti de dinde sauce aigre douce  
 Rôsti de pomme de terre  
 Cantal<sup>7</sup>

Moelleux au chocolat

Poireau vinaigrette<sup>10</sup>  
 Blanquette de veau<sup>7</sup>  
 Carottes  
 Petit suisse<sup>7</sup>  
 Panna cotta<sup>7</sup>

Salade verte<sup>10</sup>  
 Bouchée de la mer<sup>12 3</sup>  
 Blé<sup>1</sup>  
 Babybel<sup>7</sup>  
 Compote

### DU 24 AU 28 MARS

Mousse de foie  
 steak de veau sauce échalote  
 Flageolet  
 Mimolette<sup>7</sup>  
 Poire\*\*

Salade verte<sup>10</sup>  
 Rôti de porc au jus  
 Purée de pomme de terre maison<sup>7</sup>  
 Kiri<sup>7</sup>  
 Liégeois

Quiche maison<sup>13 7</sup>  
 Langue de bœuf sauce charcutière  
 Chou-fleur  
 Bûche du Pilat<sup>7</sup>

Salade de fruits frais\*\*

MENU DES ILES  
 Samoussa  
 Poulet au curry  
 Riz créole  
 Tarte à l'ananas<sup>13</sup>

Carottes râpées maison<sup>10</sup>  
 Poisson meunière<sup>4</sup>  
 Haricots beurre  
 Tomme Montcadi<sup>7</sup>  
 Eclair<sup>13 7</sup>

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.

<sup>1</sup> 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