



# MENUS

## MOYENS/GRANDS

### DU MOIS DE MARS 2025



Validés par la Commission des menus



**LUNDI**

**DU 3 AU 7  
MARS**

Salade d'endives au bleu  
 Emincé de porc  
 Chou romanesco  
 Carré de Ligueil  
 Fruits

**DU 10 AU 14  
MARS**

Escalope de poulet  
 Ratatouille  
 Petit suisse nature  
 Pomme granny

**DU 17 AU 21  
MARS**

Aiguillettes de poulet  
 Coquillettes  
 Panais  
 Tartare  
 Fruits

**DU 24 AU  
28 MARS**

Steak de veau  
 Flageolets  
 Mimolette  
 Poire



**MARDI**

Salade de lentilles  
 Rôti de veau au jus  
 Gratin dauphinois  
 Gouda  
 Fruits

Daube de bœuf  
 Duo de courgettes  
 Comté  
 Fruit

Boules de bœuf  
 Choux de Bruxelles  
 Brie  
 Pomme reinette

Rôti de porc  
 Purée de pomme de terre maison/Carottes  
 Kiri  
 Fruits



**MERCREDI**

Potage maison  
 Escalope de poulet  
 Poêlée de légumes  
 Saint-nectaire  
 Mandarine

Steak de veau  
 Purée de Butternut  
 Yaourt brassé  
 Fruits

Rôti de dinde  
 Rösti de pomme de terre/Petit Pois  
 Cantal  
 Fruits

Langue de bœuf sauce charcutière  
 Chou-fleur  
 Bûche Pilat  
 Salade de fruits frais



**JEUDI**

Couscous maison  
 Petit suisse aux fruits  
 Fruits

Céleri rémoulade  
 Sauté de porc aux olives  
 Torti  
 Samos  
 Fruits

Blanquette de veau  
 Carottes  
 Petit suisse  
 Fruits

**MENU DES ILES**  
 Carottes râpées  
 Poulet au curry  
 Riz créole  
 Yaourt aromatisé  
 Fruits



**VENDREDI**

Quenelles de brochet  
 Riz  
 Haricots beurre  
 Yaourt à la grecque  
 Fruits

Fileté de poisson pané  
 Haricots verts  
 Tomme blanche  
 Banane

Poireau  
 Bouchée de la mer  
 Blé  
 Babybel  
 Compote

Poisson meunière  
 Haricots beurre  
 Tomme Montcadi  
 Fruits

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