

# MENUS MARS 2024

## ECOLES ET CENTRE DE LOISIRS

### Semaine du 04 au 08 Mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céleri rémoulade Blanquette de poisson au curry Purée maison de pommes de terre et carottes fraîches Emmental Pomme	Betteraves rouges <b>BIO</b> Sauté de porc au paprika Haricots verts extra fins sautés Yaourt sucré fermier de Vicq sur Gartempe Petit beurre chocolat		Chou fleur crème de paprika Quiche maison aux petits légumes et chèvre Salade verte Edam Kiwi	Carottes râpées Saucisses de volaille grillées Pâtes de la Fabric d'Alice sauce tomate Crème anglaise Brownie maison

### Semaine du 11 au 15 Mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pâtes au thon Jumeau de bœuf braisé au romarin Haricots verts très fins <b>BIO</b> Fraidou Dés de poires aux bigarreaux	Coleslaw (carotte et chou blanc mavonnaise) Quenelle nature sauce tomate Epinards à la crème Montcadi croûte noire Banane			Pâté marmite de Sommières-du-Clain Brandade de poisson Salade verte Vache Picon Compote pomme cannelle maison

### Semaine Africaine

### Semaine du 18 au 22 Mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves vinaigrette <b>Sauté de poulet Yassa (citron, oignon)</b>  Poêlée de carottes fraîches Flan vanille Dartois chocolat	<b>Salade africaine (carottes râpées vinaigrette à l'arachide)</b> Pâtes fraîches de chez Fiorella à la carbonara (plat complet) Petit suisse nature Cocktail de fruits au sirop		Macédoine vinaigrette <b>Dambou (couscous aux épinards)</b>  (plat complet) Camembert / Robich'long <b>BIO</b> Banane	Potage de légumes maison <b>Riz Jollof</b> et son émiétté de thon (plat complet) Emmental  <b>Melkert (tarte au lait)</b>

### Semaine du 25 au 29 Mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Rillettes de thon citronnée Emincé de porc sauce aigre-douce Farfalles <b>HVE</b> Vache Picon Orange	Piémontaise Pilons de poulet rôtis Duo de carottes et panais frais Yaourt aromatisé fermier de Vicq sur Gartempe Dés de poires au sirop		Salade aux 3 fromages (mimolette, emmental, dés de brebis) Jumeau de bœuf braisé Haricots beurre très fins sautés Yaourt nature <b>BIO</b> sucré du Pré Jolly Spéculoos	Chou blanc à la moutarde Fish and frites (plat complet) Chèvre Compote de pommes <b>BIO</b> individuelle

*Les fruits sont sous réserve de la disponibilité des fournisseurs*

*Les viandes bovines et porcines sont d'origine française. Les volailles sont d'origine française et/ou UE.*

*Dans tous nos menus, la farine provient d'Aslonnes*

Produit en Vienne



Produit en Nouvelle Aquitaine



Menu végétarien



Viande de bœuf Race à viande



Produit bio

**BIO**