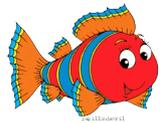




# MARS 2025



semaine	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
				
du 10 mars au 16 mars	Feuilleté au fromage Cuisse de poulet rôti crème et champignons <i>Trio de légumes anciens compote</i>	Betteraves rouges vinaigrette Pizza jambon fromage maison Fromage Fruit	Terrine de campagne Escalope de porc Chou-fleur béchamel <i>Crème dessert</i>	Concombre vinaigrette Filet de colin meunière Pâtes à la tomate Pâtisserie
du 17 mars au 23 mars	Macédoine de légumes Parmentier de canard <i>Laitage</i>	Taboulé Rosbif Haricots verts Pâtisserie		Saucisson à l'ail Dos de lieu sauce beurre citronné Semoule <i>compote</i>
du 24 mars au 30 mars	Salade jurassienne Cordon bleu Ratatouille <i>Crème dessert</i>	 <i>Menu végétarien</i> Batavia, endives, fromage Quiche ricotta épinards Fromage fruit	Radis beurre demi-sel Saucisse de porc Purée de pois cassés <i>Laitage</i>	Rillettes de porc Chou Du Barry Œuf dur pâtisserie
du 31 mars au 06 avril	Tomates mozzarella Pâtes carbonara fruit	<i>Ben quoi ? oui c'est le 1er avril</i> 		
Toutes nos viandes sont d'origine France <u>Nos fournisseurs locaux</u> <b>Poisson</b> Ribet-Beyrand (Limoges) <b>Volaille</b> Ferme de Beauregard (St Priest s/Aixe) <b>Bœuf, porc, veau</b> Ferme de Sargnat (St Martin le Vieux)			 Allergènes pouvant être contenus dans certains plats	

Ces menus sont transmis à titre indicatif, ils peuvent varier en fonction des stocks et des livraisons

*Les plats indiqués en italiques bleu sont bio*