MENUS **MARS / AVRIL** **2025**

Repas végétarien servi chaque vendredi

MARS

Lundi 10 mars	**Mardi 11 mars**	**Jeudi 13 mars**	**Vendredi 14 mars**
Velouté de potiron bio	Salade verte	Soupe de légumes bio	Mâche + betteraves rouges
Spaghettis	Tartiflette	Poisson	Tarte aux 3 fromages
bolognaise	Salade de fruits frais	Riz à la tomate	Haricots verts
Compote		Clafouti aux pommes	Yaourt bio vanille

Lundi 7 avril	**Mardi 8 avril**	**Jeudi 10 avril**	**Vendredi 11 avril**
Choux-fleur vinaigrette	Riz/Maïs/Thon	Potage	Soupe de légumes bio
Cuissse de poulet	Steack haché	Rôti de porc	Pâtes à la sauce tomate
Gratin dauphinois	Haricots verts	Salsifis	Yaourt bio sucré
Yaourt bio vanille	Gâteau au yaourt	Tarte banane/chocolat	Fruits

Lundi 17 mars	**Mardi 18 mars**	**Jeudi 20 mars**	**Vendredi 21 mars**
Quiche aux poireaux	Endives/œufs	Soupe de légumes bio	Salade verte
Steack haché	Escalope de dinde	Saucisses lentilles	Tourte aux pommes de terre bio et à la crème
Petits pois	Carottes bio à la crème	Yaourt bio fraise	Mousse au chocolat
Petits suisses	Crêpes		

Lundi 14 avril	**Mardi 15 avril**	**Jeudi 17 avril**	**Vendredi 18 avril**
Betteraves rouge/salade verte	Carottes bio râpées	Salade verte	Quiche aux poireaux
Spaghettis	Saucisses	Hachis	Semoule/ratatouille
bolognaise	Truffade	parmentier	Œuf dur
Compote	Fruits	Mousse au chocolat	Fromage blanc/confiture

Lundi 24 mars	**Mardi 25 mars**	**Jeudi 27 mars**	**Vendredi 28 mars**
Quiche lorraine	Potage	Salade verte	Carottes râpées bio
Cuisses de poulet	Pot-au-feu	Rôti de porc	Gratin de choux-fleur
Haricots verts	et ses légumes bio	Purée de pommes de terre bio	Œuf dur
Compote	Tarte aux pommes	Gâteau Noix de coco	Crème dessert bio au chocolat

AVRIL

Lundi 31 mars	**Mardi 1er avril**	**Jeudi 3 avril**	**Vendredi 4 avril**
Brocoli vinaigrette	Soupe de légumes	Endives/œufs	Salade verte
Rôti de dinde	Cassoulet maison	Poisson	Pizza aux fromage
Purée de pommes de terre bio	Fromage blanc +confiture	Riz	Yaourt bio citron
Gauffre		Salade de fruits frais	

La viande consommée est toujours d'origine "France", elle est fournie par Mr GRIMAL, Boucher charcutier à Saint-Mamet-La-Salvetat, les légumes de saison proviennent de la ferme "Gaec du Rêtre", culture biologique à Vitrac. Les produits laitiers et la pain bio sont issus de la ferme bio " de la Maison Rouge" . à Vitrac

Les menus sont suceptibles d'être modifiés en fonction des problèmes de livraison ou de tout autre imprévu