



Menu Mars 2025

	Lundi 03	Mardi 04	Jeudi 06	Vendredi 07
Entrée	Betteraves vinaigrette	Salade bleu/brie	Macédoine mayonnaise	Salade emmental/noix
Plat Accompagnement	Raviolis au gratin	Rôti de bœuf	Sauté de volailles	Couscous de Quinoa aux légumes
		Purée	Riz aux champignons	
Dessert	Flan caramel	Fromage blanc sucré	Pommes au four	Salade de fruits
	Lundi 10	Mardi 11	Jeudi 13	Vendredi 14
Entrée	Blé au thon	Pâté de foie	Salade de boulgour	Carottes râpées
Plat Accompagnement	Rôti de porc	Roulé au fromage	Emincé de bœuf au paprika	Tartiflette (pdt/champignons)
	Lentilles au jus	Pommes de terre rissolées	Poêlée forestière	Salade
Dessert	Crème praliné	Clémentines	Compote de fruits	Semoule aux raisins
	Lundi 17	Mardi 18	Jeudi 20	Vendredi 21
Entrée	Pamplemousse	Taboulé	Saucisson à l'ail	Potage de légumes
Plat Accompagnement	Lasagne au bœuf	Dos de colin	Filet de dinde grillé	Œufs au gratin
	Salade	Pommes de terre vapeur	Pâtes au beurre	Puré de patate douce
Dessert	Riz au lait	Ananas	Yaourt aromatisé	Crumble aux pommes
	Lundi 24	Mardi 25	Jeudi 27	Vendredi 28
Entrée	Rosette	Piémontaise	Carottes/endives/betteraves	Choux fleur mimosa
Plat Accompagnement	Sauté de veau	Blanquette de porc	Poulet sauté chasseur	Poêlée de légumes
	Carotes au jus	Riz pilaf	Coquillettes au jus	Pommes de terre boulangère
Dessert	Salade de fruits	Banane	Crème caramel	Tarte aux poires

* La majorité de nos produits sont issus de l'agriculture biologique, d'un approvisionnement local et de circuits de proximité.

* Les repas sont faits maison et confectionnés à Serres sur Arget.

* Les menus sont susceptibles de changer en fonction de l'approvisionnement et de l'offre locale.

* La viande est d'origine française.