

MENU CANTINE MARS



Menu de Mars 2025

En Mars on mange quoi...

*Produits fournis par les producteurs locaux et / ou élaboré sur place :

- Boulangerie de Launac (Pain)
- Boucherie Sabathé à Ségoufielle (Charcuterie-viande)
- Maraîchère aux Thi' Légumes etc à Thil (Légumes bio)
- La Ferme de Lagrange à Thil (élevage de porc)
- La Ferme d'en Herré à Le Castéra (produits bio farine, lentille, pois chiche...)



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine 1 Du 03/03 au 07/03	Betterave* Poisson Riz aux courgettes* Fromage/Fruit*	Feuilleté Roti* Haricots beurre Fromage/Fruit*	Menu végétarien Salade d'endives* Pates bolognaise végété* Compote	Pamplemousse* Bœuf aux olives* Chou-fleur Yaourt
Semaine 2 Du 10/03 au 14/03	Rillettes de sardine* Nuggets Brocolis Fromage/Fruit*	Chou rouge* Tajine de poulet* Semoule Fromage blanc	Menu végétarien Tarte au fromage* Poêlée de légumes* Biscuit/Fruit*	Carottes râpées* Blanquette de la mer* Riz Gâteau*
Semaine 3 Du 17/03 au 21/03	Cèleri remoulade* Cordon bleu Gratin dauphinois* Mousse au chocolat*	Chou blanc* Poisson pané Epinards Fromage/Biscuit	Menu végétarien Salade de lentilles Lasagnes de légumes* Fromage/Fruit*	Potage * Blé à la carbonara* Yaourt
Semaine 4 Du 24/03 au 28/03	Menu végétarien Radis* Boullgour aux légumes* Beignet	Salade verte composée* Sauté de dinde* Pommes noisette Fromage/Fruit*	Crêpe Poisson en sauce Pates aux légumes* Yaourt	Concombre* Pizza maison* Salade verte* Fromage/Fruit*
Semaine Du 31/03 au 04/04	Taboulé Hachis parmentier au thon* Gâteau*			

Les menus sont susceptibles de changer en fonction de l'approvisionnement des stocks et des fournisseurs