





















# MENUS DE MARS 2024 – ÉCOLE DE THAIRÉ

LUNDI 4 MARS	MARDI 5 MARS	MERCREDI 6 MARS	JEUDI 7 MARS	VENDREDI 8 MARS
 <p>Velouté BIO Tarte FRAICHE Saumon/épinards Salade verte Crème aux œufs</p>	<p>Steak haché de veau au jus Poêlée de cucurbitacées (butternuts, courgettes jaunes, potimarrons) et carottes Fromage fondu Gâteau basque</p>	 <p>Salade de betteraves et surimi Hachi parmentier Salade verte Camembert</p>	 <p>Noix de joue de porc Légume couscous et riz Mimolette à la coupe Fruit</p>	<p>Salade d'haricots verts Gratin de gnocchi au fromage à raclette Salade verte Yaourts fermiers nature/sucré</p>  
LUNDI 11 MARS	MARDI 12 MARS	MERCREDI 13 MARS	JEUDI 14 MARS	VENDREDI 15 MARS
<p>Salade de pomme de terre et de thon Sauté de dinde au curry Brocolis beurre   Fromage blanc nature/sucrée</p>	 <p>Potage LOCAL Pizza FRAICHE 3 fromages Salade verte Fruit de saison</p> 	<p>Macédoine mayonnaise Lasagne bolognaise Salade verte Camembert</p>	 <p>Cassoulet mojettes BIO Vache qui rit Fruit de saison</p> 	<p>Poisson frais sauce crème Boullgour et sauté aux petits légumes Brie à la coupe Fruit</p>  
LUNDI 18 MARS	MARDI 19 MARS	MERCREDI 20 MARS	JEUDI 21 MARS	VENDREDI 22 MARS
 <p>Emincés de lapin BBC Sauce curry Riz pilaf Tome noir à la coupe Fruit</p> 	<p>Raviolis Salade verte Suisses aromatisés Compote de pomme poires BIO</p> 	 <p>Potage LOCAL   Poisson pané citron Rizotto Mousse au chocolat</p>	<p>Salade d'haricots verts Roulé au fromage FRAIS Salade verte Fruit de saison</p> 	 <p>Pâté de campagne BBC et cornichon Sauté de bœuf LOCAL sauce stroganoff Aligot Ananas au sirop</p> 



Produits fermiers



Produits Bleu, Blanc, Cœur



Produits de saison



Produits d'origine locale










Produits élaborés à partir de produits BIO, sous réserve du fournisseur

MENU VEGETARIEN



# MENUS DE MARS 2024 – ÉCOLE DE THAIRÉ

LUNDI 25 MARS	MARDI 26 MARS	MERCREDI 27 MARS	JEUDI 28 MARS	VENDREDI 29 MARS
<p>Sardine à l'huile Croque-monsieur FRAIS Salade verte  Yaourt nature sucré BIO</p>	<p> Potage Local   Pâtes à la carbonara Salade verte Fruit de saison</p>	<p>Haricots verts et thon vinaigrette Rôtis de bœuf LOCAL  Gratin de crozets, aubergine, tomates Moelleux chocolat</p>	<p>Salade de riz et crudités  Œuf durs BBC à la florentine Compote pomme mangue passion </p>	<p>Poisson FRAIS beurre citron Purée d'haricot vert Port salut à la coupe Cocktail de fruit</p>



Produits fermiers



Produits Bleu, Blanc, Cœur



Produits de saison



Produits d'origine locale



Produits élaborés à partir de produits BIO, sous réserve du fournisseur

MENU VEGETARIEN

