

Mardi 1er Mars 2022

Macédoine et Pépinettes au Saumon
Rôti de Porc* Sauce Forestière
Pommes Dauphines
Fromage Brie
Gâteau Basque aux Amandes

Jeudi 3 Mars 2022

Salade au Porc* Fumé et Cacahuètes
Couscous de Poulet* (Nouvelle Agric.) aux Pois Chiches
Semoule de Blé **B** Vapeur à l'Huile d'Olive
Entremets au Lait Cru* Parfum Chocolat

Vendredi 4 Mars 2022

Beurre de Sardine Citronné
Dos de Colin Lieu Sauce Crème **B**
Fondue de Chou Blanc* **B** et Carottes **B**
Fromage Boursin ou Kiri
Corbeille de Fruits Frais et Secs

Lundi 7 Mars 2022

Méli Mélo de Salade Fromagère (œufs*plein air)
Moquettes* Servies à la Vendéenne (avec toast
aux céréales et beurre)
Compote de Pommes* **B** Maison

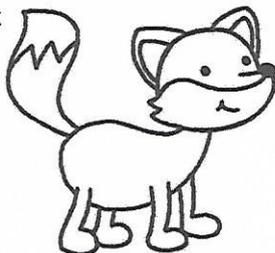
Mardi 8 Mars 2022

Salade de Coquillettes **B** au Thon
Jambon* Grill au Jus
Duo de Carottes **B** et Haricots Verts **B**
Semoule au Lait* Cru Saupoudrée de Cacao

Monsieur Du Corbeau !

Que vous êtes joli !

Que vous me semblez beau !



Mardi 15 Mars 2022

Duo de Saucissons Ail et Sec de Montagne, Beurre
Aiguillettes de Poulet* (nouvelle agric.) à l'Estragon
Petits Pois et Carottes Cuisinés
Fromage Coulommiers
Brunoise de Fruits au Sirop Léger
(ananas, pêche, fraise, mangue)



Jeudi 17 Mars 2022

Salade de Pâtes Torti au Maïs et au Thon
Cassoulet Toulousain (saucisse*, haricots blancs et lardons)
Fromage Abondance
Corbeille de Fruits Frais

Vendredi 18 Mars 2022

Betteraves **B** Cuites Vinaigrette
Pizza au Thon et à la Crème **B**
Yaourt* de Chaudron à la Vanille (pot en verre)

Lundi 21 Mars 2022

Œufs* Durs des Mauges (plein air) et Mayonnaise
Lentilles Vertes Mitonnées à la Tomate
Riz Cuisson Pilaf
Fromage Saint Nectaire
Corbeille de Fruits Frais et Secs

Mardi 22 Mars 2022

Radis* Roses, Beurre et son Epi de Pain*
Pâtes **B** Spaghettis à la Carbonara
Ile Flottante (crème vanille aux œufs*plein air)

Des fruits sont présentés chaque jour.

* Origine Pays de Loire

B origine Bio si disponible

Jeudi 10 Mars 2022

MENU BELGE ☺

Salade de Pomme de Terre et Chou* au Jambon

Carbonade de Boeuf Façon Plat Pays

Choux de Bruxelles et Carottes

Fromage Maredsou Abbaye

Gaufre Belge au Sucre Glace



Vendredi 11 Mars 2022

Carottes et Céleri **B** Râpés, Vinaigrette Blanche
Gratin de Thon et Champignons
Pommes de Terre Vapeur
Fromage Chèvre ou Tomme Noire
Corbeille de Fruits Frais et Secs

Lundi 14 Mars 2022

Quiche aux 3 Fromages
Pâtes **B** Torti Sauce Tomate Maison
Emmental Râpé Servi à Part
Petits Suisses à la Pulpe de Fruits



Sauce Cocktail pour légumes à la croque : 100g de fromage blanc + 100g de mayonnaise + 1 cuillère à soupe de ketchup + sel + poivre + 1 cuillère à café de vinaigre balsamique.

Jeudi 24 Mars 2022

Pépinettes au Pamplemousse et Surimi
Hachis de Monsieur Parmentier (bœuf VBF)
Fromage Comté
Fromage Blanc* **B** au Coulis de Fraise

Vendredi 25 Mars 2022

Salade* au Fromage Frais et Doux de Brebis
Filet de Colin Meunière
Duo de Chou-Fleur et Brocolis
Véritable Quatre Quarts Breton

Lundi 28 Mars 2022

Légumes à la Croque (carottes*, concombres*,
radis*, champignons*, sauce au f. blanc **B**)
Gratin Dauphinois à l'Emmental
Salade* Blanche et Mâche* Nantaise
Entremets au Lait* Cru Vanille Nappé Caramel

Mardi 29 Mars 2022

Salade des Mauges (chou blanc* **B**, œuf*,
lardons, carotte, emmental)
Sauté de Dinde* (nouvelle agric.) Marengo
Purée de Céleri à la Crème d'Ail
Barre Glacée aux Cacahuètes

Jeudi 31 Mars 2022

Carottes* et Céleri **B** Râpés Vinaigrette Blanche
Lasagnes Maison au Bœuf (VBF) Gratinées
Salade Verte
Fromage Bûche du Pilat
Corbeille de Fruits Frais et Secs