

Menu du mois de mars 2025

10/03/2025	11/03/2025	12/03/2025	13/03/2025	14/03/2025
Salade verte composée Torsades locales de l'épi roannais Coulis de tomate et fromage râpé Petit moulé ail et fines herbes Compote	Radis beurre Poisson meunière Petits pois Yaourt sucré Fruit		Soupe Longe de porc sauce barbecue Gratin de chou-fleur Yaourt sucré bio de Joannon Gâteau à la vanille	Terrine de la ferme Haut de cuisse de poulet au thym Lentilles Carré frais Fruit
17/03/2025	18/03/2025	19/03/2025	20/03/2025	21/03/2025 Les bulbes
Taboulé Pizza végétarienne Haricots verts Yaourt sucré Fruit	Carottes râpées Emincé de porc de la ferme au curry Pommes de terre fraîches sautées Brie à la coupe Compote de pommes		Soupe Paleron au bœuf Légumes du pot Yaourt aromatisé de la ferme Tarte aux pommes	Salade pommes de terre oignons frits Filet de poisson à l'échalote Riz pilaf à l'oignon Fromage ail et fines herbes Entremet au chocolat
24/03/2025	25/03/2025	26/03/2025	27/03/2025	28/03/2025
Salade de betteraves Boulettes de bœuf sauce barbecue Coquillettes Yaourt nature bio de Joannon Fruit	Salade verte Quenelles sauce tomate Petits pois Fromage à la coupe de Burdigne Nappé caramel		Soupe Gratin de poisson Duo de chou-fleur et brocolis Fromage blanc sucré Roulé confiture du Vieux Chérier	Salade d'endives Sauté de bœuf charolais Purée de pommes de terre Yaourt aromatisé Fruit
31/03/2025	01/04/2025	02/04/2025	03/04/2025	04/04/2025
Salade verte Cordon bleu Gratin de chou-fleur Yaourt sucré Beignet	Œuf mayonnaise Quiche au fromage Printanière de légumes Fromage fondu Fruit		Soupe Rôti de porc de la ferme Penne regate Yaourt nature ferme des Aiguées Quatre-quarts du chef	Friand fromage Filet de poisson sauce tomate Carottes fraîches sautées Cantal à la coupe Fruit

