

# MENU DE LA RESTAURATION À DOMICILE - MARS 2025

Tél. C.C.A.S pour inscription au 04.66.59.36.35



Lundi 03 Mars	Mardi 04 Mars	Mercredi 05 Mars	Jeudi 06 Mars	Vendredi 07 Mars	Samedi 08 Mars
Taboulé	<b>Coleslaw de chou Bio sauce cocktail</b>	Pizza au fromage	<b>Velouté de légumes Bio</b>	Salade de pommes de terre à la provençale	<b>Endives Bio vinaigrette</b>
Pané de blé	<b>Saucisse de Toulouse</b>	<b>Sauté de dinde Label Rouge</b>	Potée de bœuf	<b>Colin MSC meunière et citron</b>	<b>Poulet rôti Label Rouge</b>
<b>Epinards Bio moulinés</b>	<b>Lentilles au jus</b>	<b>Haricots verts Bio</b>	Tortis	<b>Brocolis Bio à la crème</b>	<b>Purée de patates douces Bio</b>
Petit suisse nature et sucre	<b>Comté AOP</b>	Saint morêt	Emmental	Brie	Bleu
<b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Beignet au chocolat</b>	Flan caramel	Fromage blanc sucré	<b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Notre fondant aux marrons</b>
Lundi 10 Mars	Mardi 11 Mars	Mercredi 12 Mars	Jeudi 13 Mars	Vendredi 14 Mars	Samedi 15 Mars
<b>Velouté de légumes Bio</b>	Salade de tortis à la tapenade	<b>Salade verte et maïs Bio</b>	Tartinable de haricots blancs et toast	<b>Notre clafoutis de légumes et emmental</b>	<b>Salade de riz IGP gribiche</b>
Hachis parmentier au bœuf	<b>Colin MSC sauce aneth</b>	<b>Notre omelette soufflée à l'emmental Bio</b>	Rôti de porc	<b>Hoki MSC sauce tomate</b>	Rognons de bœuf sauce dijonnaise
Mimolette	<b>Choux fleurs Bio mornay</b>	<b>Petits pois Bio</b>	<b>Potiron Bio à la crème</b>	Coquillettes	<b>Haricots verts Bio</b>
Yaourt aromatisé	Vache picon	Edam	Camembert	Yaourt nature et sucre	Tomme noire
	<b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Purée de fruits Bio</b>	Flan vanille	<b>Fruit de saison Bio</b>	Eclair chocolat

**Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises**

**Bio** : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précisée est Bio  
**IGP** : Indication Géographique Protégée  
**AOP** : Appellation d'Origine Protégée  
**Label Rouge** : Viande de qualité supérieure

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

# MENU DE LA RESTAURATION À DOMICILE - MARS 2025

Tél. C.C.A.S pour inscription au 04.66.59.36.35



Lundi 17 Mars	Mardi 18 Mars	Mercredi 19 Mars	Jeudi 20 Mars	Vendredi 21 Mars	Samedi 22 Mars
Rillettes de porc Gratin de gnocchis légumes et emmental Brie <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Céleris Bio rémoulade</b> <b>Poulet rôti Label Rouge</b> Pommes de terre rissolées Petit louis à tartiner Liégeois chocolat	Salade de coquillettes aux crudités Galopin de veau <b>Epinards Bio moulinés</b> Saint morêt <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Velouté de Légumes Bio</b> Curry coco de bœuf Semoule Petit suisse nature et sucre <b>Notre cake à la fleur d'oranger</b>	Salade de blé au pesto rouge <b>Colin MSC sauce ciboulette</b> <b>Purée de carottes Bio</b> Emmental <b>Fruit de saison Bio</b>	Salade multifeuilles Tartiflette aux lardons Brebicrème Tarte au chocolat
Lundi 24 Mars	Mardi 25 Mars	Mercredi 26 Mars	Jeudi 27 Mars	Vendredi 28 mars	Samedi 29 Mars
<b>Salade de crudités Bio (Salade verte, carottes et maïs)</b> Steak haché sauce pizzaïole Frites <b>Cantal AOP</b> <b>Purée de fruits Bio</b>	<b>Salade de riz IGP mexicaine</b> <b>Hoki MSC sauce colombo</b> <b>Haricots verts Bio</b> Saint bricet <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Notre pissaladière</b> Daube de bœuf à la provençale <b>Riz IGP</b> Cabrette Navette à la fleur d'oranger	<b>Salade verte Bio</b> Assortiment de charcuteries <b>Truffade (gratin de pommes de terre et Madeleine)</b> Fromage blanc aromatisé	<b>Macédoine Bio mayonnaise</b> <b>Aïoli de Merlu MSC et ses légumes Bio</b> Yaourt nature et sucre <b>Notre moelleux aux poires</b>	<b>Tartinable de betteraves Bio et toast</b> <b>Rôti de dinde Label Rouge sauce champignons</b> Polenta crémeuse Boursin <b>Notre pannacotta vanille</b>
Lundi 31 Mars	Mardi 01 Avril	Mercredi 02 Avril	Jeudi 03 Avril	Vendredi 04 Avril	Samedi 06 Avril
Salade de maïs <b>Tortilla de pommes de terre Bio</b> <b>Epinards Bio moulinés</b> Vache picon <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Salade verte Bio</b> Carbonara de porc Tortis Mimolette Yaourt aromatisé	Tapenade sur toasts Boulettes de bœuf <b>Mouliné de butternut Bio</b> Fraomage frais demi sel <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Salade de betteraves Bio</b> Financière de bœuf <b>Riz IGP</b> Camembert Flan caramel	<b>Notre cake Cantal et légumes</b> <b>Colin MSC pané et citron</b> <b>Carottes Bio à l'ail</b> Petit suisse nature et sucre <b>Fruit de saison Bio</b>	Salade d'orge levantine Paleron de bœuf sauce bleu Blettes au jus Carré frais <b>Notre cake à la fève de Tonka</b>

**Nos fruits et légumes frais**  
sont d'Origine France ; et locaux en pleine saison



**Bio** : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précisée est Bio



**IGP** : Indication Géographique Protégée



**AOP** : Appellation d'Origine Protégée



**Label Rouge** : Viande de qualité supérieure

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.