







































Menu



DU 03 au 07 mars 2025

La Ménitère

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	 Pizza 4 fromages  Pizza mimolette 	Salade Fraîcheur  Salade lardons et croûtons 	Carottes râpées 	Potage de légumes   Velouté de potimarron 	Pâtes arc en ciel  Riz jambon maïs 
 PLAT PRINCIPAL	Omelette aux poivrons	Veau marengo   	Sauté de porc au miel et poires   	Poulet sauté chasseur  	Poisson du jour sauce beurre blanc  
 ACCOMPAGNEMENT	Purée de carottes	Haricots blancs	Petits pois	Frites fraîches	Epinard 
 PRODUIT LAITIER		Brie	Fromage frais		Fromage de chèvre
 DESSERT	Bananes Poires      	Gâteau au chocolat 	Oranges <u>Goûter</u> Pain confiture	Yaourt aux fruits  Yaourt 	Kiwis Ananas



Produits issus de l'agriculture biologique



Viandes bovines, porcines et volailles origine France



Fait maison



Menu végétarien



Menu thème



Produits de chez nous

Des changements peuvent intervenir selon les approvisionnements ou prix du marché.

