

## Menu Mars 2025

	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
<b>10/03 au 14/03</b>	Potage céleri (1)	Potage courgette (1)	Potage potiron (1)	Potage tomate (1)
	Vol au vent riz (2-3)	Saucisse Chou-fleur à la crème Purée(2-3-4)	Spaghettis bolognaise (3)	Poisson du jour Purée de brocolis (2-3-5-6)
	Fruit	Yaourt (2)	Biscuit (2-3-4-7-8-11)	Crème (2-3-4)
<b>17/03 au 21/03</b>	Potage bouillon légumes (1)	Potage carotte(1)	Potage poireaux (1)	Potage chou-fleur(1)
	Filet de poulet Carottes cuites PDT naturelles (2)	Boudin blanc Compote purée(2-3)	Hachis parmentier aux épinards (2)	Pâtes au saumon/poireaux (2-3-4-5-6)
	Fruit	Yaourt (2)	Biscuit (2-3-4-7-8-11)	Crème (2-3-4)
<b>24/03 au 28/03</b>	Potage potiron (1)	Potage tomate(1)	Potage brocoli(1)	Potage céleri(1)
	Cordon bleu de volaille Pois/carottes PDT rissolées (3)	Carbonades aux pruneaux purée (2)	Boulettes sauce tomate pâtes (2-3-4)	Poisson pané Purée de céleri (2-3-5-6)
	Fruit	Yaourt (2)	Biscuit (2-3-4-7-8-11)	Crème (2-3-4)
<b>30/03 au 03/04</b>	Potage asperges	Potage courgette (1)	Potage pois (1)	Potage tomate (1)
	Pain de viande Chou-rouge PDT rissolées (2-3)	Steak suisse Purée de carottes (2-4)	Pennes au poulet sauce provençale (3)	Risotto de poissons carottes/poireaux (2-3-5-6)
	Fruit	Yaourt (2)	Biscuit (2-3-4-7-8-11)	Crème (2-3-4)

Cette proposition de menu sera suivie au mieux. Il pourrait y avoir des changements en cas d'imprévu. Il pourrait y avoir des allergènes dans les préparations, ceux-ci sont indiqués par un chiffre correspondant à son allergènes: 1. Céleri, 2. Lactose, 3. Gluten, 4. Oeufs, 5. Poisson, 6. Crustacés, 7. Arachides, 8. Soja, 9. Moutarde, 10. Sulfites, 11.

Fruits à coques, 12. Graines de sésames, 13. Lupin, 14. Mollusques. En cas de questions vous pouvez nous contacter au 0498/27.41.51 ou 0496/11.50.33.