

MENU PORTAGE MARS 2025

lundi 3 mars	mardi 4 mars	mercredi 5 mars	jeudi 6 mars	vendredi 7 mars	samedi 8 mars
Crème d'épinard Mache vinaigrette Paupiette de veau Sauce forestière Petits pois Bio  Fromage blanc Bio  Fruit de saison	Potage de légumes Radis roses/beurre demi sel Filet de poisson blanc meunière MSC Haricots Beurre Emmental Bio  Compote de poire BIO 	Potage de Légumes Carottes rapées Parmentier de canard Brie de Meaux AOP Fruit de Saison Bio 	Potage Dubarry Macédoine de légumes  Haut de cuisse de poulet Bio Carottes Bio Vichy  Rouy Flan nappé caramel	Potage Dubarry Salade de Betteraves rouges Sauté de volaille à la provençale  Blé Bio  Camembert au lait cru AOP Fruit de saison	Velouté de carottes Blancs de poireaux en vinaigrette Langue de bœuf sauce piquante Pommes de terre vapeur Cantal AOP Pêche au sirop
lundi 10 mars	mardi 11 mars	mercredi 12 mars	jeudi 13 mars	vendredi 14 mars	samedi 15 mars
Bisque de homard Salade Verte Lasagne Bolognaise Petit suisse nature Fruit de Saison Bio 	Potage Crécy Crêpe au fromage Roti de Porc Sauce Charcutière VPF Poêlée de Légumes Comté AOP  Crème dessert Spéculoos	Potage Crécy Salade coleslaw Pavé de colin Bordelaise  Haricots Verts Bio Reblochon AOP  Fruit de Saison Bio 	Potage de Légumes Verts Salade de carottes rapées Emincé de volaille à la crème Pommes de terre rissolées Bio Chèvre  Tarte aux pommes BIO 	Potage de Légumes Verts Chou blanc et pomme Sauté de bœuf mironton Riz Bio Saint Paulin Fruit de Saison BIO	Velouté de potiron Mousse de Canard Cuisse de lapin aux pruneaux Purée de céleri Roquefort Compote de pomme cassis
lundi 17 mars	mardi 18 mars	mercredi 19 mars	jeudi 20 mars	vendredi 21 mars	samedi 22 mars
Potage Minestrone Saucisson à l'Ail Escalope de porc VF Printanière de légumes Mimolette Banane Bio	Potage de légumes au boursin Saucisson sec Roti de veau sauce au cidre Petits pois carottes Yaourt saveur vanille Poire au sirop	Potage de légumes au boursin Crudités en vinaigrette Brandade de Poisson Salade verte Brie AOP Fruit de Saison Bio	Soupe de Pois Cassés Gougère au fromage Emincé de poulet Coquillettes Bio Bûche de Chèvre Bio Fruit de saison	Soupe de Pois Cassés Taboulé Steak Haché de Bœuf Sauce Marchand de Vin Haricots plats Camembert AOP Compote de pomme Bio	Velouté de légumes du potager Duo de crudités Sauté de Canard à l'Orange Pommes Dauphines Saint Marcelin Tarte Citron Meringuée
lundi 24 mars	mardi 25 mars	mercredi 26 mars	jeudi 27 mars	vendredi 28 mars	samedi 29 mars
Potage de Légumes Champignons à la Grecque Roti de dinde Sauce à la moutarde et miel Chou Vert et Carotte Yaourt au lait entier Bio Pomme Bio	Potage Clamart Riz Niçois Steak haché de Veau Haricots Verts Bio Mimolette Ramequin flan vanille	Potage Clamart Salade verte croustillon Emincé de porc au caramel Pomme de Terre rissolées Bio Vieux pané Fruit de saison	Soupe de lentilles Concombre à la crème Chili con carné Riz Bio Coulommiers Fruit de Saison Bio	Soupe de lentilles Salade piémontaise Blanquette de poisson Chou romanesco Morbier à la coupe Fruit de Saison	Potage à la tomate Asperges vinaigrette Gigot d'agneau Flageolets Faisselle Eclair au Chocolat
lundi 31 mars	mardi 1 avril	mercredi 2 avril	jeudi 3 avril	vendredi 4 avril	samedi 5 avril
Soupe au Cresson Salade d'endives au noix Boudin noir Purée de pomme de terre Fromage blanc Bio Fruit de Saison Bio	Potage poireaux P de terre Œufs Durs mayonnaise Côte de Porc sauce Moutarde Choux-fleurs Bio Comté AOP Ananas au sirop	Potage poireaux P de terre Betteraves Bio Mimosa Spaghetti Bio Bolognaise Camembert AOP Banane Bio	Potage de Carottes au Cumin Carottes rapées vinaigrette Colin MSC au beurre Nantais Epinards Bio béchamel Buche de chèvre Eclair au chocolat	Potage de Carottes au Cumin Tarte tomate chèvre et basilic Couscous au Poulet Semoule Bio Cantal AOP à la coupe Compote de pomme Bio	Mouliné de Légumes Variés Rillettes et Cornichon Quenelles Lyonnaise Gallettes de légumes Livarot AOP à la coupe Kiwi Bio

Le responsable peut être amené à modifier les menus.