











# Mars 2025



Conquesse

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<u>03 au 07</u>	 Velouté potiron Marengo volaille Lentilles Tomme blanche Pêche sirop	 Taboulé Bœuf Bourguignon Carottes nature Carré Ligueil Riz au lait	Betteraves Tajine boulettes soja Semoule Madeleine Fruit de saison	Carottes râpées Marmite poisson Purée Petit Suisse fruits Eclair chocolat
<u>10 au 14</u>	Emincé bicolore Lasagnes de légumes Rondelé Fruit de saison	Quiche Lorraine # Pavé poisson Printanière de légumes Tomme Noire Mousse chocolat	Salade du Chef * Tarte au fromage Haricots verts Sablé des Flandres Yaourt sucré	 Velouté de tomate Nuggets de blé Duo carotte PDT Yaourt aromatisé Gâteau au yaourt
<u>17 au 21</u> <u>Canada</u>	 Betteraves Paupiette veau Forestière Petits pois Camembert Cocktail de fruits	Velouté légumes Tortellinis ricotta Petit Suisse sucré Fruit de saison	Carottes râpées sirop érable Haché bœuf Poutine Pommes rissolées Mimolette  Pancake chocolat 	 Carottes râpées Poisson Meunière Haricots verts Edam Pêche au sirop
<u>24 au 28</u>	 Salade Basque Filet poulet Haricots beurre Bûchette chèvre Fruit de saison	Emincé bicolore Boulettes végétales Semoule Galette Bretonne Yaourt sucré 	Salade du Chef * Hachi Parmentier Brie Compote poire	Taboulé Beignets calamar Epinards béchamel Yaourt aromatisé Gâteau pommes 

\* Salade du Chef : tomates, maïs, fromage et salade verte

(#) Plat contenant du porc remplacé par de la volaille uniquement pour les sans porc