

















 bio et local  
 local  
 bio

# Menus du mois de mars 2025

|  | semaine du 24 au 28  | semaine du 31  |
|--|--|--|
|  <b>Lundi</b>      | Saucisson et cornichons<br>Rôti de veau S<br>Poêlée de légumes et boulgour <br>Saint Anja<br>Fruit de saison  | Pizza S<br>Steak haché S<br>Haricots beurre C <br>Fruit de saison |
|  <b>Mardi</b>      | Radis noirs et beurre <br>Spaghettis à la bolognaise de légumes <br>Tome charentaise<br>Crème pâtissière F+D  |  |
|  <b>Jeudi</b>    |  Promenade en Bretagne<br>Choux fleur vinaigrette<br> Kig ha farz<br>Far breton                          |  |
|  <b>Vendredi</b> | Taboulé de saison <br>Dos de lieu sauce citron S+F<br>Epinards à la béchamel <br>Yaourt aromatisé  |  |

F = Frais   C = Conserve   S = Surgelé   D = Déshydraté  
*Viande de bœuf d'origine française*  
  = *Fait maison*

VIANDES: SCA LE PRE VERT + VIANDES DU PERIGORD + PRO A PRO

FROMAGE BLANC ET LAIT DE VACHE: GAEC BOSLOUBET CHANTEGROS + FERME BELARDIA

FRUITS ET LEGUMES: MANGER BIO PERIGORD + LA FERME DES AGES + LA SALEM BRAISE

PRODUITS SURGELES: RELAIS D'OR

AUTRES: PRO A PRO + U EXPRESS

PAIN: BOULANGERIES DE THIVIERS