

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
03/03/2025	04/03/2025	05/03/2025	06/03/2025	07/03/2025
<b>CONGE DE DETENTE</b>				
10/03/2025	11/03/2025	12/03/2025	13/03/2025	14/03/2025
<b>POTAGE COURGETTES</b> <i>Gluten, Lait, Cèleri</i>	<b>POTAGE JARDINIÈRE</b> <i>Gluten, Cèleri</i>		<b><u>POTAGE CERFEUIL</u></b> <i>Gluten, Lait, Cèleri</i>	<b>POTAGE PORTUGAISE</b> <i>Gluten, Lait, Cèleri</i>
<b>MACARONI SAUCE MILANAISE FROMAGE RÂPE</b> <i>Gluten, Œufs, Lait, Cèleri</i>	<b>PAUPIETTE DE VEAU SAUCE FINES HERBES PATES GRECQUE DUO DES COURGETTES</b> <i>Gluten, Œufs, Soja, Lait, Cèleri</i>		<b>FILET DE POULET SAUCE GRAND - MERE STOEMP AUX CAROTTES</b> <i>Gluten, Soja, Lait, Cèleri, Moutarde</i>	<b>POISSON PANE</b> <b>POMMES DE TERRE NATURE</b> <b>EPINARDS A LA CREME</b> <i>Gluten, Œufs, Poisson, Soja, Lait, Cèleri</i>
<b>YAOURT (Lait)</b>	<b>FRUIT</b>		<b>FLAN VANILLE (Lait)</b>	<b>FRUIT</b>
17/03/2025	18/03/2025	19/03/2025	20/03/2025	21/03/2025
<b><u>POTAGE CHAMPIGNONS</u></b> <i>Gluten, Lait, Cèleri</i>	<b><u>POTAGE TOMATES</u></b> <i>Gluten, Lait, Cèleri</i>		<b><u>POTAGE AUX CHOUX DE SAVOIE</u></b> <i>Gluten, Lait, Cèleri</i>	<b>POTAGE CAROTTES</b> <i>Gluten, Lait, Cèleri</i>
<b>PENNE SAUCE CARBONARA (dinde) FROMAGE RÂPE</b> <i>Gluten, Soja, Lait, Cèleri</i>	<b>HAMBURGER SAUCE POIVRE FRITES SALADE MIXTE - DRESSING</b> <i>Gluten, Œufs, Soja, Lait, Cèleri</i>		<b>EMINCE DE PORC AUX FINES HERBES</b> <b>POTEE AUX BROCOLIS</b> <i>Gluten, Œufs, Soja, Lait, Cèleri</i>	<b>COLIN POCHE</b> <b>SAUCE PROVENCALE</b> <b>RIZ</b> <i>Gluten, Œufs, Poisson, Soja, Lait, Cèleri, Moutarde</i>
<b>BISCUIT (Gluten, Œuf, Lait, Fruits à coque)</b>	<b>FRUIT BIO</b>		<b>YAOURT PANACHE (Lait)</b>	<b>FRUIT</b>
24/03/2025	25/03/2025	26/03/2025	27/03/2025	28/03/2025
<b><u>POTAGE ASPERGES</u></b> <i>Gluten, Lait, Cèleri</i>	<b><u>POTAGE POIS</u></b> <i>Gluten, Cèleri</i>		<b><u>POTAGE PARMENTIER</u></b> <i>Gluten, Lait, Cèleri</i>	<b>POTAGE TOMATES</b> <i>Gluten, Lait, Cèleri</i>
<b>SPAGHETTI SAUCE BOLOGNAISE (bœuf) FROMAGE RÂPE</b> <i>Gluten, Œufs, Soja, Lait, Cèleri</i>	<b>RÔTI DE DINDE SAUCE ARCHIDUC</b> <b><u>POMMES DE TERRE NATURE BIO</u></b> <b><u>CAROTTES PERSILLEES</u></b> <i>Gluten, Œufs, Soja, Lait, Cèleri</i>		<b>SAUCISSE CAMPAGNE</b> <b>SAUCE ESTRAGON</b> <b><u>POELE DE LEGUMES PRINTEMPS ET</u></b> <b><u>PATATAS DOUCE</u></b> <i>Gluten, Œufs, Lait, Cèleri</i>	<b>POISSON MEUNIÈRE</b> <b>SAUCE TARTARE</b> <b><u>POTEE AUX POIREAUX</u></b> <i>Gluten, Poisson, Œufs, Lait, Cèleri, Moutarde</i>
<b>FLAN CAMEL (Lait)</b>	<b>FRUIT</b>		<b>PUDDING CHOCOLAT (Lait)</b>	<b>FRUIT</b>

Menus servis sous réserve d'une rupture de stock chez nos fournisseurs et des possibilités du marché.

La liste des allergènes est à titre indicatif, nous sommes surplace

 Poisson labellisé MSC/ASC (pêche durable)

 Plat contenant de la viande de porc



PROPOSITION MENU MARS 2025



SAINT VINCENT DE PAUL

**Les fruits et légumes locaux –**

**À savoir produits en Belgique ou dans les régions limitrophes (Nord de la France...)**

**Et de saison – à savoir en excluant ceux produits sous serres chauffées**

**FRUITS** : pomme et poire

**LEGUMES** : Betterave rouge, carotte, céleri-rave, chou blanc, chou rouge, navets, oignons, pommes de terre, potimarron, potirons, champignons, chicon, chou de Bruxelles, chou frisé, chou vert, cresson, salade de blé, panais, poireau, salsifis, topinambour

\*Ratatouille : poivrons, rouge et vert, **oignons**, courgettes, aubergines

\*Légumes printemps : **carottes**, mange toutes, patates douces, oignons