

# Matin - Sainte Marie des champs

## Menu du Lundi 10 Mars au Vendredi 14 Mars 2025

Lundi 10 Mars	Mardi 11 Mars	Mercredi 12 Mars	Jeudi 13 Mars	Vendredi 14 Mars
Filet de <b>hoki MSC</b> , Sauce cocktail	Tartiflette aux <b>pommes de terre BIO</b>	Fricassée de dinde à la crème	Mac'and'cheese à l'emmental	<b>Colin MSC</b> pané
<b>Riz BIO</b> pilaf Brocolis	Salade verte	<b>Semoule BIO</b> Carottes au persil plat	Haricots verts aux oignons	Pommes de terre persillées Purée de butternut
Gouda	Suisse sucré	Emmental	<b>Cantal AOP</b>	Vache picon
Gaufre au sucre glace	Clémentine	Compote de <b>pomme</b> <b>HVE</b>	Quatre-quart au <b>citron</b> <b>Bio</b> du chef	<b>Banane BIO</b>

# Matin - Sainte Marie des champs

## Menu du Lundi 17 Mars au Vendredi 21 Mars 2025

Lundi 17 Mars	Mardi 18 Mars	Mercredi 19 Mars	Jeudi 20 Mars	Vendredi 21 Mars
Sauté de dinde à la crème	Pizza aux quatre fromages	Croquettes de <b>colin MSC</b>	Sauce carbonara	Nuggets à la volaille
<b>Blé BIO</b> aux oignons Purée de potimarron	Haricots verts à l'ail	Duo de choux-fleurs et brocolis gratinés Riz à l'espagnole	<b>Spaghetti BIO</b> Salade verte	Pommes de terre campagnardes
	Suisse fruité	Camembert	Yaourt sucré	Chanteneige
Salade de fruits du chef Beignet au chocolat	Moelleux à la vanille	Liégeois chocolat	<b>Banane BIO</b>	Pomme

# Matin - Sainte Marie des champs

## Menu du Lundi 24 Mars au Vendredi 28 Mars 2025

Lundi 24 Mars	Mardi 25 Mars	Mercredi 26 Mars	Jeudi 27 Mars	Vendredi 28 Mars
Normandin au veau	Bolognaise de <b>lentilles BIO</b>	Rôti de dinde façon blanquette	Chipolatas aux herbes	Filet de <b>colin MSC</b> à la bordelaise
Petits pois aux oignons <b>Blé BIO</b> à la tomate	<b>Macaronis BIO</b> Salade verte	Choux-fleurs à la crème <b>Lentilles vertes BIO</b>	Écrasé de pommes de terre du chef Carottes au cumin	<b>Semoule BIO</b> Haricots plats en persillade
Vache picon	Édam	Mimolette	Suisse fruité	Camembert
Pomme HVE	<b>Banane BIO</b> au chocolat	Panna cotta aux framboises	Roulé à la confiture de fraise	Pot de glace vanille chocolat

# Matin - Sainte Marie des champs

## Menu du Lundi 31 Mars au Vendredi 4 Avril 2025

Lundi 31 Mars	Mardi 1 Avril	Mercredi 2 Avril	Jeudi 3 Avril	Vendredi 4 Avril
Filet de <b>hoki MSC</b> , Sauce cocktail	Tartiflette aux <b>pommes de terre BIO</b>	Fricassée de dinde à la crème	Mac'and'cheese à l'emmental	<b>Colin MSC</b> pané
<b>Riz BIO</b> pilaf Brocolis	Salade verte	<b>Semoule BIO</b> Carottes au persil plat	Haricots verts aux oignons	Pommes de terre persillées Purée de butternut
Gouda	Suisse sucré	Emmental	<b>Cantal AOP</b>	Vache picon
Gaufre au sucre glace	Clémentine	Compote de <b>pomme</b> <b>HVE</b>	Quatre-quart au <b>citron</b> <b>Bio</b> du chef	<b>Banane BIO</b>

# Matin - Sainte Marie des champs

## Menu du Lundi 7 Avril au Vendredi 11 Avril 2025

Lundi 7 Avril	Mardi 8 Avril	Mercredi 9 Avril	Jeudi 10 Avril	Vendredi 11 Avril
Sauté de dinde à la crème	Pizza aux quatre fromages	Croquettes de <b>colin MSC</b>	Sauce carbonara	Nuggets à la volaille
<b>Blé BIO</b> aux oignons Purée de potimarron	Haricots verts à l'ail	Duo de choux-fleurs et brocolis gratinés Riz à l'espagnole	<b>Spaghetti BIO</b> Salade verte	Pommes de terre campagnardes
	Suisse fruité	Camembert	Yaourt sucré	Chanteneige
Salade de fruits du chef Beignet au chocolat	Moelleux à la vanille	Liégeois chocolat	<b>Banane BIO</b>	Pomme