

# Menus du mois de mars 2025 École Saint Joseph Wallers

<p><b>Lundi 3/3</b> Velouté d'endives de la ferme du Mélantois Rôti de dinde sauce moutarde à l'ancienne Pommes de terre bio vapeur Camembert bio</p>	<p><b>Mardi 4/3</b> Carottes bio râpées Gratin de gnocchis à la provençale Pomme HVE</p>	<p><b>Jeudi 6/3</b> Rosette Poisson pâné 100% MSC Ratatouille semoule bio Yaourt aromatisé</p>	<p><b>Vendredi 7/3</b> Soupe de pois cassés Sauté de porc sauce blackwell Pommes de terre rissolées Gâteau du chef au chocolat farine bio</p>
<p><b>Lundi 10/3</b> Carottes râpées bio Sauté de poulet sauce aux champignons frais Pennes bio emmental râpé bio Orange bio</p>	<p><b>Mardi 11/3</b> Potage chorba Waterzoï de colin Riz bio pilaf Ile flottante crème anglaise</p>	<p><b>Jeudi 13/3</b> Velouté de courgettes au fromage fondu Bouchées mozzarella tomates Gratin de pommes de terre et carottes Kiwi bio</p>	<p><b>Vendredi 14/3</b> Betteraves bio Rôti de porc sauce aux aïelles Purée de pommes de terre Crumble pommes fruits rouges</p>
<p><b>Lundi 17/3</b> Céleri râpé rémoulade Crépinette de porc Haricots lingots du nord sauce tomate Pommes de terre bio vapeur Fromage blanc de la ferme sucre vergeoise</p>	<p><b>Mardi 18/3</b> Potage façon cultivateur Emincé végétal de pois bio sauce provençale Coquillettes bio Flan nappé caramel</p>	<p><b>Jeudi 20/3</b> Velouté de champignons frais Emincé de porc local sauce curry Boulogne bio Gouda bio</p>	<p><b>Vendredi 21/3</b> Goyère à l'emmental et comté Poisson blanc meunière MSC Epinards à la béchamel Pommes de terre bio vapeur Banane</p>
<p><b>Lundi 24/3</b> Carottes bio râpées vinaigrette à l'orange Sauté de poulet sauce blanquette Riz bio créole Liégeois chocolat</p>	<p><b>Mardi 25/3</b> Taboulé d'hiver semoule bio Marmite de poisson blanc sauce tandoori Purée de chou fleur pommes de terre Pomme HVE</p>	<p><b>Jeudi 27/3</b> Soupe douceur à la tomate Omelette bio fromage bio Coquillettes bio Yaourt aromatisé</p>	<p><b>Vendredi 28/3</b> Salade d'endives de la ferme du Mélantois Sauté de bœuf sauce au pain d'épices Frites des hauts de France Tarte au sucre</p>
<p><b>Lundi 31/3</b> Potage de carottes bio locales Bâtonnets de fromage Pommes de terre boulangères locales Fruit de saison</p>			