

# menu du mois de mars 2025



## Samedi 1 mars

Asperges vertes  
Longe de veau 🍖  
Ragout de fèves  
Fromage blanc confiture & kiwi 🍌

## Dimanche 2 mars

Bouquet de crevettes mayonnaise  
Tranche de gigot d'agneau 🍖  
Pommes duchesse  
Cabécou & baba au rhum

## Lundi 3 mars

Mini roulé fromage  
Poisson meunière 🐟  
Poêlée de ratatouille 🍆  
Fromage blanc & pomme 🍏

## Mardi 4 mars

Salade Thai  
Boeuf 🍖  
Nouilles sautées  
Yaourt nature & pâtisserie 🍌

## Mercredi 5 mars

Salade d'endives au fromage 🍆  
Dos de cabillaud citronné 🐟  
Riz pilaf 🍚  
Bleu d'Auvergne & Pêche au sirop 🍑

## Jeudi 6 mars

Taboulé 🍷  
Tarte des alpages  
Salade verte et tomates  
Mini Caprice & Compote 🍌

## Vendredi 7 mars

Oeufs mayonnaise  
Rôtis de porc sauce moutarde 🍖  
Choux romanesco 🍆  
Pavé d'affinois & Ananas

## Samedi 8 mars

Terrine de légumes 🍆  
Rumsteak  
Purée de potiron  
Camembert & panna cotta

## Dimanche 9 mars

Poireaux vinaigrette 🍆  
Boudin noir  
Pommes de terre sautées  
Petit suisse & éclair café

## Lundi 10 mars

Carottes râpées 🍆  
Choucroute  
Charcuterie 🍖  
St-Morêt & Compote

## Mardi 11 mars

pâté de campagne cornichons 🍷  
Cordon bleu  
Poireaux béchamel  
Roquefort & Banane

## Mercredi 12 mars

Velouté 🍆  
Spaghettis bolognaise 🍆  
Babybel & Gâteau basque

## Jeudi 13 mars

Radis beurre  
Blanquette de colin champignons  
Pommes gaufrettes  
Emmental & poire

## Vendredi 14 mars

Céleri rave  
Steak haché sauce ketchup  
Blé  
Liégeois vanille

## Samedi 15 mars

Asperges  
Gigot d'agneau 🍖  
Brocolis sautés 🍆  
Rondelé & brownies crème anglaise 🍌

## Dimanche 16 mars

Jambon de pays 🍖  
Coquelet rôti  
Tagliatelles 🍝  
Faisselle & pâtisserie

## Lundi 17 mars

Pizza aux fromages bio 🍆  
Escalope de veau à la crème 🍖  
Carottes sautées  
Chamoix d'or & orange

## Mardi 18 mars

Salade verte croûtons mimolette  
Tennessee chicken  
Frites  
Edam & compote

## Mercredi 19 mars

Velouté 🍆  
Sauté d'agneau au curry 🍖  
Pâtes au beurre 🍝  
Boursin à l'ail & donuts

## Jeudi 20 mars

Champignons  
Tarte saumon épinards  
Mélange de jeunes pousses  
Petit suisse & Pomme 🍏

## Vendredi 21 mars

Salade de lentilles  
Nuggets de volaille  
Épinards à la crème 🍆  
Chevretine & Crème vanille

## Samedi 22 mars

Endives vinaigrette  
Foie de veau 🍖  
Poêlée de saison  
St-Agur & tarte au citron

## Dimanche 23 mars

pâté de tête 🍷  
Cabillaud ail persil à la crème 🐟  
Boulgour  
Beaufort & poire au sirop biscuit

## Lundi 24 mars

Céleri rémoulade  
Chipolatas 🍖  
Purée  
Yaourt nature & Clémentines

## Mardi 25 mars

Tarte aux légumes  
Lapin forestier 🍖  
Duo de Haricots persillés 🍆  
Cotentin & Compote 🍌

## Mercredi 26 mars

Coleslaw  
Rôti de dinde  
Riz 🍚  
Bombel & Flan au chocolat 🍌

## Jeudi 27 mars

Taboulé 🍷  
Omelette  
Gratin de chou fleur 🍆  
Salade de fruits

## Vendredi 28 mars

Salade de haricots verts 🍆  
Brandade de morue 🐟  
Cabrette & Banane

## Samedi 29 mars

Radis noir  
sauté de canard aux olives  
Petits pois  
Brie & gaufre de Bruxelles

## Dimanche 30 mars

Crevettes mayonnaise  
Rognons de veau 🍖  
Pannais et salsifis sautés 🍆  
Cabécou & flan

## Lundi 31 mars

Salade piémontaise  
Steak de poulet  
Petits pois  
Camembert & Salade fruits

## L'entretien du potager et du jardin au mois de mars

### Nettoyage des vivaces en place,

Binage des bisannuelles,  
Etalage de compost dans les plates-bandes,

Maintien des couvre-sol sauvages prêts à fleurir pour favoriser la venue des butineurs et pollinisateurs,  
Taille des arbustes à fleurs d'été,  
Taille des rosiers et apport de compost.

### Les semis de mars

En mars on pourra faire des semis sous abri chauffé ou couche chaude de plantes aromatiques et médicinales (agastache, basilic, cerfeuil, estragon, origan, camomille, lavande, sauge...), radis, persil, laitues de printemps, navets, choux cabus (d'été et d'automne), choux de Milan, choux de Bruxelles, choux-fleurs, , poireaux d'été, tétragone, céleri, chicorées, poivrons, piments, aubergines, tomates,

**En pépinière :** les poireaux et la ciboulette

**En pleine terre** les fèves, épinards, oignons, pois, laitues à couper, arroches, carottes, cerfeuil, panais, persil, poireaux, roquette,

On commencera également à faire germer les pommes de terre.



VILLE DE SAINT-JORY

Compte tenu du marché, le gestionnaire se réserve le droit de modifier les menus, tout en respectant leur équilibre nutritionnel

Viandes Bousquet viandes (La primaube 12)- Fruits et légumes : Garonne Fruits (Castelnau d'Estretedond) – Poisson frais : Ets Mericq ( 47) Épicerie :

Pro à pro (Montauban 82), Volaille : Maison Alex (toulouse 31).

Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.