

Restauration Scolaire - Menus **du 03 mars au 28 mars 2025**

<i>Lundi 03 mars</i>	<i>Mardi 04 mars</i>	<i>Jeudi 06 mars</i>	<i>Vendredi 07 mars</i>
Maïs vinaigrette dés de tomates Sauté de porc sauce normande Carottes Suisse sucré Pomme	Mélange de betteraves BIO et maïs Steak haché de bœuf sauce brune PDT cubes rissolées Yaourt au lait entier BIO Beignet chocolat noisette	Œuf dur mayonnaise Dahl de lentilles BIO Riz BIO Tomme grise Banane BIO	Tarte au fromage de chèvre et épinards du chef Poisson blanc meunière - citron Chou-fleur Petit moulé nature Kiwi BIO
<i>Lundi 10 mars</i>	<i>Mardi 11 mars</i>	<i>Jeudi 13 mars</i>	<i>Vendredi 14 mars</i>
Salade de PDT maïs vinaigrette Emincé de cuisse de poulet sauce champignons Haricots verts BIO persillés Tomme blanche Ananas	Salade iceberg vinaigrette Emincé végétal de pois BIO Semoule BIO Buchette lait mélange Crème dessert chocolat	Potage poireaux PDT Poisson pané - citron Epinards à la béchamel Vache qui rit BIO Mandarine	Radis rose – beurre Hachis parmentier à la purée de betteraves BIO Yaourt nature – confiture de fraises Gâteau du chef aux pralines roses
<i>Lundi 17 mars</i>	<i>Mardi 18 mars</i>	<i>Jeudi 20 mars</i>	<i>Vendredi 21 mars</i>
Carottes râpées vinaigrette Bolognaise de lentilles BIO Torsades BIO Saint Paulin Flan nappé caramel	Œuf dur mayonnaise Filet de lieu noir sauce aux olives Purée de PDT Emmental Kiwi BIO	Salade verte vinaigrette fines herbes Rougail de saucisses Riz BIO créole Gouda BIO Clafoutis du chef à l'ananas	Cake emmental et mimolette du chef Rôti de dinde sauce Bercy Jardinière de légumes Yaourt nature au lait entier - sucre Clémentine
<i>Lundi 24 mars</i>	<i>Mardi 25 mars</i>	<i>Jeudi 27 mars</i>	<i>Vendredi 28 mars</i>
PDT vinaigrette Emincé de dinde sauce tomate Brocolis Saint Nectaire AOP Orange BIO	Betteraves BIO vinaigrette à l'ail Carottes et pois chiches à l'orientale Semoule BIO Yaourt aromatisé Ananas	Chou rouge râpé vinaigrette Emincé de cuisse de poulet sauce au miel Riz de Camargue aux petits légumes Suisse sucré Compote pomme biscuitée	Potage façon cultivateur (concentré) Filet de colin d'Alaska sauce aurore Julienne de légumes Edam BIO Donuts

Restauration Scolaire - Menus **du 31 mars au 11 avril 2025**

<i>Lundi 31 mars</i>	<i>Mardi 01 avril</i>	<i>Jeudi 03 avril</i>	<i>Vendredi 04 avril</i>
<p style="text-align: center;">Taboulé (semoule BIO)</p> <p style="text-align: center;">Paupiette de veau sauce provençale</p> <p style="text-align: center;">Haricots beurre</p> <p style="text-align: center;">Vache qui rit BIO</p> <p style="text-align: center;">Poire</p>	<p style="text-align: center;">Carottes râpées vinaigrette au citron vert</p> <p style="text-align: center;">Emincé de cuisse de poulet sauce citron</p> <p style="text-align: center;">PDT cubes rissolées</p> <p style="text-align: center;">Verre de lait BIO</p> <p style="text-align: center;">Gâteau au citron</p>	<p style="text-align: center;">Chou blanc râpé vinaigrette</p> <p style="text-align: center;">Jambon blanc - ketchup</p> <p style="text-align: center;">Macaronis BIO</p> <p style="text-align: center;">Emmental BIO râpé</p> <p style="text-align: center;">Mousse au chocolat au lait</p>	<p style="text-align: center;">Salade iceberg vinaigrette</p> <p style="text-align: center;">Chili sin carne</p> <p style="text-align: center;">Riz BIO</p> <p style="text-align: center;">Tomme blanche</p> <p style="text-align: center;">Compote pomme BIO</p>
<i>Lundi 07 avril</i>	<i>Mardi 08 avril</i>	<i>Jeudi 10 avril</i>	<i>Vendredi 11 avril</i>
<p style="text-align: center;">Haricots verts BIO vinaigrette</p> <p style="text-align: center;">Emincé de dinde sauce aux pruneaux</p> <p style="text-align: center;">Semoule BIO</p> <p style="text-align: center;">Pont l'Evêque AOP</p> <p style="text-align: center;">Kiwi BIO</p>	<p style="text-align: center;">PDT dés de mimolette vinaigrette au fromage blanc et ciboulette</p> <p style="text-align: center;">Beignets de calamars à la romaine - ketchup</p> <p style="text-align: center;">Brocolis</p> <p style="text-align: center;">Petit moulé ail et fines herbes</p> <p style="text-align: center;">Poire</p>	<p style="text-align: center;">Œuf dur mayonnaise - ciboulette</p> <p style="text-align: center;">Saumon sauce Dieppoise</p> <p style="text-align: center;">Mélange de petits pois et carottes</p> <p style="text-align: center;">Tomme blanche BIO</p> <p style="text-align: center;">Dessert de Pâques</p>	<p style="text-align: center;">Salade de perles tomates et maïs</p> <p style="text-align: center;">Chipolata LR grillée</p> <p style="text-align: center;">Epinards à la béchamel</p> <p style="text-align: center;">Yaourt nature - sucre</p> <p style="text-align: center;">Ananas</p>