

MENU RESTAURANT SCOLAIRE du lundi 3 au vendredi 7 mars 2025

Lundi 3 mars

Lasagne de légumes

Kiri

Poire

Mardi 4 mars

Pâté coupelle ou *Salade de lentilles*

Pavé de hoki sauce crème aneth / Poêlée provençale

Boulettes de pois chiches / Poêlée provençale

Cantal

Beignet à la pomme ou Crêpe

Mercredi 5 mars

Carottes râpées vinaigrette

Bœuf sauce forestière / Semoule

Emincés végétal sauce tomate / Semoule

Fromage blanc vanillé

Jeudi 6 mars

Velouté de légumes

Palette ½ sel de porc sauce diable / Petits pois

Pané blé épinards emmental / Petits pois

Coulommiers

Semoule au lait

Vendredi 7 mars

Concombre à la crème

Filet de poulet sauce marengo / Pommes de terre smiles

Omelette / Pommes de terre smiles

Velouté fruix

Menu standard

Menu végétarien

Nota : ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché

MENU RESTAURANT SCOLAIRE du lundi 10 au vendredi 14 mars 2025

Lundi 10 mars

Piémontaise

Chili sin carne / Carottes

Bûchette au chèvre ou Chanteneige

Liégeois chocolat ou Crème dessert caramel

Mardi 11 mars

Carbonara / Torti

Palet végétal sauce tomate / Torti

Kiri

Kiwi ou Banane

Mercredi 12 mars

Betteraves vinaigrette ou Coleslaw

Sauté de dinde sauce forestière / Chou fleur béchamel

Quenelles natures sauce aurore / Chou fleur béchamel

Camembert ou Saint Nectaire

Riz au lait au caramel ou Crème dessert vanille

Jeudi 13 mars

Salade iceberg ou Carottes râpées vinaigrette

Fricadelle de dinde sauce normande / Boulgour

Egréné végétal sauce tomate / Boulgour

Fromage blanc sucré

Vendredi 14 mars

Feuilleté au fromage

Poisson pané / Poêlée provençale

Dahl de lentilles

Emmental

Clémentine ou Poire

Menu standard

Menu végétarien

Nota : ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché

MENU RESTAURANT SCOLAIRE du lundi 17 au vendredi 21 mars 2025

Lundi 17 mars

Bœuf braisé / Torti 3 couleurs
Fèves et brunoise / Torti 3 couleurs
Camembert
Kiwi

Mardi 18 mars

Concombre à la crème
Aiguillettes de poulet sauce normande / Carottes
Lentilles / Carottes
Saint Paulin ou Rouy
Mousse au chocolat

Mercredi 19 mars

Quiche lorraine ou Feuilleté au fromage
Palette ½ sel de porc sauce diable / Bouchons de pommes de terre
Egréné végétal sauce tomate / Bouchons de pommes de terre
Yaourt au sucre de canne ou Yaourt au citron

Jeudi 20 mars

Carottes râpées vinaigrette
Omelette / Epinards béchamel
Kiri
Tarte aux pommes

Vendredi 21 mars

Pavé de hoki sauce dieppoise / Riz safrané
Pois chiches et légumes à couscous / Riz safrané
Saint Nectaire
Pomme

MENU RESTAURANT SCOLAIRE du lundi 24 au vendredi 28 mars 2025

Lundi 24 mars

Piémontaise ou salade de lentilles
Poisson meunière / Poêlée provençale
Quenelles natures sauce aurore / Poêlée provençale
Le carré
Ananas au sirop

Mardi 25 mars

Viande bovine à hachis / Purée de pommes de terre
Curry de pois cassés / Riz
Camembert
Banane

Mercredi 26 mars

Salade iceberg
Œufs durs à la béchamel / Epinards béchamel
Tome noire ou Fromage frais ail et fines herbes
Clémentine ou Poire

Jeudi 27 mars

Filet de poulet à la crème / Coquillettes
Palet végétal sauce tomate / Coquillettes
Cantal ou Vache qui rit
Compote gourde à la pomme

Vendredi 28 mars

Carottes râpées vinaigrette
Porc à la moutarde / Brocolis
Pané blé épinards emmental / Brocolis
Bûchette au chèvre ou Emmental
Semoule au lait

Menu standard
Menu végétarien

Nota : ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché

MENU RESTAURANT SCOLAIRE du lundi 31 mars au vendredi 4 avril 2025

Lundi 31 mars

Salade iceberg

Lasagne végétale

Yaourt aromatisé

Mardi 1^{er} avril

Salade de pâtes et surimi ou Taboulé

Chipolata / Petits pois et carottes

Omelette / Petits pois et carottes

Saint Paulin ou Gouda

Pomme ou Kiwi

Mercredi 2 avril

Macédoine mayonnaise ou Carottes râpées vinaigrette

Pavé de hoki sauce aurore / Riz

Boulettes de pois chiche / Riz

Yaourt vanille au lait entier ou Velouté fruix

Jeudi 3 avril

Concombre à la crème

Sauté de dinde sauce normande / Haricots verts

Egréné végétal sauce tomate / Haricots verts

Camembert

Semoule au lait au caramel

Vendredi 4 avril

Tartiflette

Fèves et brunoise sauce tomate / Torti

Petit suisse nature

Orange ou Banane

Menu standard

Menu végétarien

Nota : ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché