










Menu des restaurants scolaires mars 2025

LUNDI 03 MARS	MARDI 04 MARS	MERCREDI 05 MARS	JEUDI 06 MARS	VENDREDI 07 MARS
SALADE CONCOMBRE, RADIS, MAÏS POISSON MEUNIÈRE CHOU-FLEUR BRAISÉ / POMMES DE TERRE MINI BONBEL FRUIT DE SAISON	CÉLÉRI RÉMOULADE SAUTÉ DE VEAU PRINTANIER BOULETTES LENTILLES BIO+sauce PÂTES ST MORET  BEIGNET <u>MARDI GRAS</u>	SALADE VERTE AUX AGRUMES BOULETTES DE BŒUF À LA TOMATE POLENTA AU THON POLENTA CRÈMEUSE PIQUE ET CROQ YAOURT ARÔME	POTAGE TARTIFLETTE TARTIFLETTE SANS LARDONS GOUDA FRUIT DE SAISON	SALADE DE FARFALLES ÉMINCE DE DINDE AU CURRY STICK MOZZARELLA CAROTTES À LA CRÈME SAINT NECTAIRE À LA COUPE FRUIT DE SAISON
LUNDI 10 MARS	MARDI 11 MARS	MERCREDI 12 MARS	JEUDI 13 MARS	VENDREDI 14 MARS
SALADE DE CAROTTES SAUTÉ DE VEAU BOUCHÉE DE CAMEMBERT GRATIN DAUPHINOIS BABYBEL FRUIT DE SAISON BIO	CONCOMBRE À LA CRÈME FILET DE POULET AU CURRY STEAK DE QUINOA+sauce RIZ AUX PETITS LÉGUMES ST PAULIN CRÈME CARAMEL	SALADE DE BETTERAVES LASAGNES DE BŒUF LASAGNES RICOTTA ÉPINARDS CAMEMBERT FRUIT DE SAISON	CHOU ROUGE VINAIGRETTE STEAK FROMAGER PETITS POIS À LA FRANÇAISE VACHE QUI RIT GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE 	CÉLÉRI RÉMOULADE FILET DE COLIN À LA CRÈME PURÉE DUBARRY COMTÉ À LA COUPE AOP FRUIT DE SAISON
LUNDI 17 MARS	MARDI 18 MARS	MERCREDI 19 MARS	JEUDI 20 MARS	VENDREDI 21 MARS
RADIS BEURRE FRICADELLE OMELETTE JARDINIÈRE DE LÉGUMES ET POMMES DE TERRE CAMEMBERT CRÈME CHOCOLAT BIO DE LA FERME	CHOU BLANC RÉMOULADE ET RAISINS FILET DE POISSON À LA TOMATE BLÉ BOURSIN FRUIT DE SAISON	SALADE D'ENDIVES PAELLA AU POULET ET POIVRONS PAELLA AUX BOULETTES VÉGÉTALES+sauce CHANTENEIGE TARTE ANANAS COCO	BETTERAVES VINAIGRETTE PÂTES BOLOGNAISE PÂTES AU POISSON GRUYÈRE RÂPÉ FRUIT DE SAISON	SALADE DE TOMATES CORDON BLEU DE DINDE CORDON BLEU VÉGÉTALE FLAGEOLETS / HARICOTS VERTS GOUDA À LA COUPE YAOURT NATURE SUCRÉ PAIN AU MAÏS
LUNDI 24 MARS	MARDI 25 MARS	MERCREDI 26 MARS	JEUDI 27 MARS	VENDREDI 28 MARS
SALADE NANTAISE FILET DE COLIN À LA CRÈME CITRONNÉE PANAI CAROTTES / POMMES DE TERRE LANGUES DE CHAT FROMAGE BLANC SUCRE	CONCOMBRE VINAIGRETTE PAUPIETTE DE VEAU PAUPIETTE DE POISSON RIZ CRÉOLE CHAVROUX FRUIT DE SAISON	CÉLÉRI RÉMOULADE COUSCOUS BOULETTES VÉGÉTALES BABYBEL FRUIT DE SAISON	SALADE DE CHOU CHINOIS SAUTÉ DE VOLAILLE PRINTANIER STEAK FROMAGER PETITS POIS CAROTTES SAMOS POT DE GLACE VANILLE CHOCOLAT	MELON sous réserve ou CRUDITÉS RAVIOLIS BŒUF CAPPELLETTIS AU FROMAGE PETIT LOUIS COMPOTE
LUNDI 31 MARS				
BETTERAVES VINAIGRETTE TAJINE DE POULET TAJINE AU POISSON SEMOULE ET FRUITS SECS BRIE À LA COUPE FRUIT DE SAISON PAIN COMPLET				

	BIO
	PECHE DURABLE
	Français
	LOCAL
	VEGETARIEN
	AOP
	modifications qui n'apparaissent pas sur les flyers