




































**MENUS RESTAURATION SCOLAIRE**  
**Du 10 Mars 2025 au 18 Avril 2025**



LUNDI 10 mars	MARDI 11 mars	JEUDI 13 mars	VENDREDI 14 mars
Betteraves en cubes    	Lentille à la vinaigrette   	Sauté de porc au cumin 	Blanquette de poisson  
Jambon braisé   	Flan de courgette   	Cote de blette à la provençale   	Poêlé de céréales/petit légumes   
Purée de pomme de terre   	Beaufort  	Tomme blanche  	Fromage blanc  
Yaourt aromatisé  	Fruits de saison  	Fruits de saison  	Brownie chocolat  

-SEMAINE 11 -

LUNDI 17 mars	MARDI 18 mars	JEUDI 20 mars	VENDREDI 21 mars
Boudin blanc	Salade Coleslaw  	Salade alsacienne   	Colin grillé aux herbes  
Poêlée de butternut / carottes   	Pâtes bolognaise végété   	Choucroute garnie   	Courgettes béchamel   
Velouté aux fruits  	Camembert  	Yaourt aromatisé  	Cantal  
Fruits de saison	Compote fruit rouge SSA  	Pain d'épice + crème anglaise  	Fruits de saison  

- SEMAINE 12 -



**MENUS RESTAURATION SCOLAIRE**  
**Du 10 Mars 2025 au 18 Avril 2025**



LUNDI 24 mars	MARDI 25 mars	JEUDI 27 mars	VENDREDI 28 mars
Choux fleurs mimosa	Cordon bleu végété	Mousse avocat crabe	Carotte râpée
Gnocchis à la carbonara	Epinard à la crème	Sauté de canard à l'orange	Gratin de fruit de mer + riz
Beaufort râpé	Fromage blanc	Gratin de pomme de terre	Faisselle nature
Fruits de saison	Riz au lait	Fruits de saison	Onctueux fraise

- SEMAINE 13 -




















LUNDI 31 mars	MARDI 01 avril	JEUDI 03 avril	VENDREDI 04 avril
Macédoine vinaigrette	Boulette végété sauce emmentaler	News de poulet	Salade verte + crouton
Diot au vin blanc	Purée de panais	Porc au caramel	Fricassé de poisson/crevettes
Crozet au beurre	Comté	Wok de légumes asiatiques	Blé au légumes
Yaourt aromatisé	Crème vanille	Velouté aux fruits	Tarte normande

- SEMAINE 14 -



**MENUS RESTAURATION SCOLAIRE**  
**Du 10 Mars 2025 au 18 Avril 2025**



LUNDI 07 avril	MARDI 08 avril	JEUDI 10 avril	VENDREDI 11 avril
Betterave 	Segment de pamplemousse  	Carbonade de bœuf 	Saumon sauce citron  
Saucisse de Francfort 	Risotto butternut / petit pois   	Pâtes	Brocolis
Potatoes	Cantal	Fromage blanc aux fruits  	Beaufort 
Fromage blanc vanille  	Crème aux œufs  	Fruits de saison	Muffins 2 chocolat  

- SEMAINE 15 -

LUNDI 14 avril	MARDI 15 avril	JEUDI 17 avril	VENDREDI 18 avril
Sauté de veau marengo 	Concombre à la crème   	Salade verte   	Merlu sauce crevette  
Gratin de courge 	Tarte aux fromages  	Tartiflette  	Riz pilaf
Velouté aux fruits  	Haricot vert à l'italienne   	Yaourt de savoie au citron	Comté 
Fruits de saison	Mousse au chocolat  	Poire cuite + myrtille	Fruits de saison  

- SEMAINE 16 -