



RESTAURATION SCOLAIRE

Menu du mois de mars 2025



Lundi 10 mars	Lundi 17 mars	Lundi 24 mars
Salade composée Manchons de canard confits Pommes noisette Glace	Betteraves en vinaigrette Croque-monsieur Salade Crème dessert	Friands au fromage Saucisses (Viande de Corrèze) Écrasé de pommes de terre et topinambour Fruits
Mardi 11 mars	Mardi 18 mars	Mardi 25 mars
Concombres à la crème Côtes de porc (Viande de Corrèze) Petits pois / Carottes Yaourts	Macédoine de légumes Rôti de porc Lentilles Fromage / Compote	Salade / mimolette Sauté de dinde à la provençale (viande de Corrèze) Tendres perles Mini beignets chocolat
Jeudi 13 mars	Jeudi 20 mars	Jeudi 27 mars
Mâche / Cantal / Noisettes Gnocchis à la bolognaise Tiramisu spéculos	Carottes râpées / dés de gruyère Dos de cabillaud sauce chorizo Semoule Petits suisses aromatisés	Soupe vermicelle Pot au feu Légumes Ananas / Chantilly
Vendredi 14 mars	Vendredi 21 mars	Vendredi 28 mars
Potage Filet de poisson meunière Gratin de coquillettes Fruits	Saucisson / Beurre Poulet rôti (Cornil) Épinards à la crème Fruits	Endive / Bleu / Noix Crevettes au curry Riz basmati Pommes au four

BON APPÉTIT

