



Qu'est-ce qu'on mange de bon ce mois-ci ?

Semaine du 10 au 14 mars 2025

Lundi (menu sans viande)	Betteraves et fêta Risotto de petit épeautre , aux poivrons et champignons Yaourt*
Mardi	Carottes râpées au basilic* Mafé poulet Légumes rôtis et riz Fruit de saison*
Jeudi (menu sans viande)	Salade verte* Dahl indien de butternut Semoule Brie*
Vendredi	Houmous et tortilla Chipolatas de porc Pâtes et légumes Panna cotta

Semaine du 17 au 21 mars 2025

Lundi (menu sans viande)	Chou rouge* Bulgour Curry de légumes sauce cacahuètes Fromage blanc*
Mardi	Salade de chou romanesco Bœuf chili mexicain et piment Légumes et riz Fruit de saison*
Jeudi (menu sans viande)	Coleslaw Pizza maison Fruit de saison*
Vendredi	Taboulé au comté et tomates Filet de poisson Légumes vapeur Gâteau marbré maison

Semaine du 24 au 28 mars 2025

Lundi (menu sans viande)	Betteraves fêta menthe Gratin de ravioles aux courgettes Compote
Mardi	Rillettes de poisson Rougail de bœuf Riz Yaourt*
Jeudi (menu sans viande)	Salade de pâtes légumes parmesan Lentilles vertes aux petits légumes Fruit de saison*
Vendredi	Salade verte* Coquillettes au jambon Cuajada maison au citron

Semaine du 31 mars au 4 avril 2025

Lundi (menu sans viande)	Céleri-rave râpé* Quenelles Poêlée de légumes Fromage blanc*
Mardi	Salade de pommes de terre et mayonnaise Sauté de poulet Haricots verts Fruit de saison*
Jeudi (menu sans viande)	Chou vert aux graines* Omelette Pâtes aux légumes Yaourt*
Vendredi	Cake maison aux légumes Sauté de bœuf Petit épeautre Liégeois chocolat

Semaine du 7 au 11 avril 2025

Lundi (menu sans viande)	Salade mexicaine Tortilla de patatas maison Ratatouille Saint-Nectaire*
Mardi	Chou rouge et noix* Veau stroganoff Légumes de saison, semoule Yaourt aromatisé
Jeudi (menu sans viande)	Soupe de printemps Quiche aux légumes maison Fruit de saison*
Vendredi	Salade verte* Filet de poisson au citron Riz Moelleux aux pommes maison

Semaine du 14 au 18 avril 2025

Lundi (menu sans viande)	Carottes râpées* Nouilles sautées Légumes sautés sauce soja Yaourt*
Mardi	Potage et fromage frais Poulet rôti Légumes et semoule Fruit de saison*
Jeudi (menu sans viande)	Salade verte et graines* Brandade de poisson Choux de Bruxelles Vercorais*
Vendredi	Repas de fin de saison



Produits issus de l'agriculture biologique



Produits issus de l'agriculture locale

* Produits subventionnés par l'aide de l'Union Européenne
à destination des écoles



Retrouvez la liste de l'ensemble
de nos fournisseurs locaux
sur www.valdedrome.com ou
en scannant ce QR code



Attention : Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.