

MENUS

MENUS de MARS 2025

DU 10 AU 14 MARS

DU 17 AU 23 MARS

DU 24 AU 30 MARS

DU 31 AU 6 AVRIL

Lundi

feuilleté au fromage
torsade bio
sauce tomate aux deux olives
yaourt local
fruit de saison
VG

œufs mayonnaise
pizza aux fromages
salade de mâches et carottes
fromage
compote bio
VG

crêpes au fromage
tortellini
sauce tomate
Pic & Croq
compote
VG

terrine de légumes
riz à la provençale
fromage
fruit de saison
VG

Mardi

salade de carotte
sauté de bœuf bio local
riz aux légumes
Fromage blanc
compote

potage de saison
chipolatas locales
camembert
fruit de saison

salade de concombres
tenders de poulet
pommes rissolées
yaourt mixé
sorbet du moment

jambon et cornichons
sauté de canard
brocoli
fromage
compote

Jeudi

salade de mâche et concombre
pilons de poulet marinés
frites
fromage
fruits de saison

rosette et cornichons
paupiette de volaille
duo de haricots en persillade
fromage
pâtisserie du moment

potage du moment
sauté de porc bio et local
haricots mange-tout
fromage
mousse au chocolat

potage du moment
assiette kebab
frites
fromage
sorbet au fruit

Vendredi

potage de saison
filet de poisson
chou romanesco
île flottante
fruit de saison

salade verte
poisson du moment
galette de pommes de terre
yaourt local
fruit de saison

coleslaw
cœur de merlu
semoule bio
faisselle locale
fruit de saison

salade de pois chiches
poisson du moment
méli mélo de légumes
emmental
cake à la vanille

Sous réserve de modifications suivant disponibilité des approvisionnements ou événements exceptionnels (ex : mouvements de grève...)

Pour les repas contenant du porc, une alternative sera proposée aux enfants inscrits en régime "sans porc"

RAPPEL : il n'est pas prévu de plat de substitution pour les enfants ne mangeant pas de viande

Tous les repas des lundis sont végétariens

Tous les repas des vendredis sont à base de poissons ou produits de la mer

Dans le cadre de la loi EGALIM, 20% des produits proposés sont d'origine biologique