




Du lundi 01 au vendredi 05 Mars 2021

Lundi 01 Mars

Chou fleur à la vinaigrette
Emineé végétal sauce curry
Bâtonnière de légumes
aux carottes jaunes
Coulommiers
Flan nappé caramél 

Goûter : Pain / Kiri

Mardi 02 Mars

Carottes râpées à la vinaigrette 
Œuf dur à la béchamel 
Epinards à la béchamel
Chantenzige
Gelair au chocolat

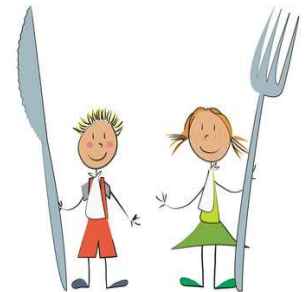
Goûter : Compote  / Speculoos

Mercredi 03 Mars



Taboulé fruits de mer
Boulettes de pois chiches 
Haricots beurre 
Saint Paulin 
Fruit de saison

Goûter : Pain / barre de chocolat




Jeudi 04 Mars

Salade chiffonnade
Pané fromage
Purée
Chèvre
Cocktail de fruit exotique

Goûter : Pain / Nutella

Vendredi 05 Mars

Céleri rémoulade 
Chili de légumes
Semoule
Emmental
Fruit de saison

Goûter : Pain au chocolat

MENU SCOLAIRE

VEGGIE

Du lundi 08 au vendredi 12 Mars 2021

Lundi 08 Mars

Betteraves à la vinaigrette
Parmentier végétal



Vache qui rit
Fruit de saison

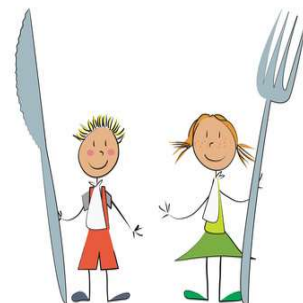
Mardi 09 Mars

Taboulé 
Falafels menthe coriandre
Haricots verts
Rouy
Crème vanille 

Mercredi 10 Mars



Chou blanc à la vinaigrette 
Palet végétal 
Petits pois 
Yaourt sucré 
Poire au sirop




Goûter : Pain / Kiri 

Jeudi 11 Mars

Houmous
Pané fromage
Brocolis
Camembert
Flan pâtissier

Vendredi 12 Mars

Carottes râpées à la vinaigrette 
Quenelle nature sauce aurore
Boullgour tomate
Edam
Fruit de saison

MENU SCOLAIRE

VEGGIE

Du lundi 15 au vendredi 19 Mars 2021

Lundi 15 Mars

Tartinable tomate et basilic
Egréné végétal sauce tomate
Blé  aux petits légumes
Emmental 
Fruit de saison

Mardi 16 Mars

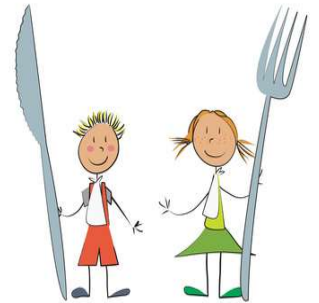
Radis / beurre 
Crêpe au fromage
Chou-fleur à la béchamel
Velouté fruit 

Mercredi 17 Mars



Salade pommes de terre / champignons
Omelette nature 
Poêlée provençale
Fromage blanc nature 
Compote pommes fraises 


Goûter : Pain / Nutella



Jeudi 18 Mars

Menu à Thème : Repas Oriental

Salade chiffonnade
Couscous de légumes

Yaourt au sucre de canne BIO 
Mojlleux aux amandes

Vendredi 19 Mars

Salade riz / maïs / olives
Dahl de lentilles
Carottes vapeur
Coulommiers
Fruit de saison

MENU SCOLAIRE

VEGGIE

Du lundi 22 au vendredi 23 Mars 2021

Lundi 22 Mars

Betteraves à la vinaigrette 
Emincé végétal sauce crème
Haricots verts 
Coulommiers
Petit fourré cacao

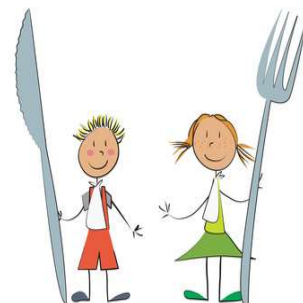
Mardi 23 Mars

Salade chiffonnade
Coquillettes / petits pois / gruyère
Vache qui rit 
Fruit de saison

Mercredi 24 Mars




Macédoine  à la mayonnaise
Quenelle nature sauce aurore
Spaghetti 
Tendre bleu
Fruit de saison





Goûter : Pain / barre de chocolat

Jeudi 25 Mars

Carottes râpées à la vinaigrette
Boulettes de pois chiche 
Lentilles
Carré de l'Est
Ananas au sirop

Vendredi 26 Mars

Friand fromage
Omelette au fromage 
Salsifis à la crème
Crème renversée 

MENU SCOLAIRE

VEGGIE

Du lundi 29 Mars au vendredi 02 Avril 2021

Lundi 29 Mars

Brocolis à la vinaigrette
Risotto d'épinards

Chantrelle
Gâteau de semoule


Mardi 30 Mars

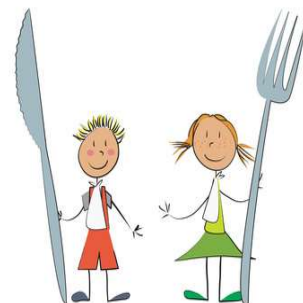
Radis / beurre
Dahl de pois cassés

Carré frais
Bûche à l'abricot

Mercredi 31 Mars



Ouf dur à la vinaigrette 
Falafel menthe coriandre
Jardinière de légumes
Rouy
Fruit de saison



Goûter : Pain / barre de chocolat

Jeudi 01 Avril

Salade chiffonnade
Pané au fromage
Purée de carottes
Petit suisse nature
Compote de pommes



Vendredi 02 Avril

Salade de pâtes / macédoine / maïs
Omelette nature
Petits pois 
Emmental 
Fruit de saison