

MOIS DE : MARS 2025

MENUS

SEMAINE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
DU 03/02 AU 07/02	<i>VACANCES</i>	<i>VACANCES</i>	<i>VACANCES</i>	<i>VACANCES</i>
DU 10/02 AU 14/02	Taboulé Poisson Ratatouille Fromage Fruit	Betteraves rouges Lapin aux olives Pâtes Fromage Fruit	Concombre vinaigrette Rôti de veau Purée crécy Fromage Compote	Pamplemousse Gratin de brocoli au fromage de chèvre Crème anglaise Cookie v
DU 17/02 AU 21/02	Potage aux vermicelles Œufs durs Épinards Fromage Fruit v	Friand au fromage Émincé de poulet à l'indienne Carottes vichy Fromage Fruit	Radis Pizza Salade verte Petits suisses aux fruits	Chou blanc vinaigrette Bœuf bourguignon Pommes de terre Fromage Ananas au sirop
DU 24/02 AU 28/02	Betteraves rouges Poisson sauce tomate Semoule Fromage Fruit	Carottes râpées Côte de porc Chou fleur Yaourt fermier au sucre de canne Muesli	Champignons à la grecque Pâtes carbonara Fromage Fruit	Concombre à la crème Méli mélo de céréales et légumineuses Patates douces rôties Œufs au lait v
DU 31/03 AU 04/04	Taboulé Bouchées de blé à la tomate et au fromage de chèvre Haricots verts Fromage Fruit v	Céleri rémoulade Poisson sauce citron Quinoa Fromage blanc sucré	Pamplemousse Lapin à la moutarde Salsifis Fromage Flan pâtissier	Haricots beurre vinaigrette Blanquette de veau Riz Fromage Fruit

Viande : origine France

v: menu végétarien

Fiches «Allergènes» à disposition sur chaque restaurant scolaire