

MENU SCOLAIRE

Du lundi 03 au vendredi 07 mars 2025

lundi 3 mars 2025

Chipolata  	OU	Lasagne de légumes
Riz		
Tome noire 	OU	Kiri 
Clémentine	OU	Poire 

mardi 4 mars 2025



Paté coupelle	OU	Salade de lentilles 
Pavé de hoki sauce crème aneth 	OU	Boulettes de pois chiches 
Poêlée provençale	OU	Haricots beurre 
Petit suisse nature 	OU	Cantal 
Beignet à la pomme	OU	Crêpe

mercredi 5 mars 2025



Carottes râpées vinaigrette	OU	Brocolis vinaigrette
Bœuf sauce forestière 	OU	Emincés végétal sauce tomate
Semoule 	OU	Purée de pommes de terre 
Yaourt aromatisé framboise au lait entier 	OU	Fromage blanc vanillé 

Goûter : Madeleines et purée pomme coing

jeudi 6 mars 2025

Velouté de légumes	OU	Céleri rémoulade 
Palette 1/2 sel de porc sauce diable 	OU	Pané blé épinards emmental
Petits pois 	OU	Epinards béchamel
Emmental 	OU	Coulommiers 
Mini roulé abricot	OU	Semoule au lait 

vendredi 7 mars 2025

Concombre à la crème	OU	Chou rouge vinaigrette
Filet de poulet sauce marengo 	OU	Omelette 
Haricots blancs tomates	OU	Pommes de terre smiles
Yaourt au sucre de canne 	OU	Velouté fruit 

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



Origine
France



Pêche
durable
MSC



Cœufs de France
Poules au sol



Appellation
d'Origine



Label
Rouge



Haute Valeur
Environnementale



Agriculture
biologique



Produit
de notre terroir

MENU SCOLAIRE

Du lundi 10 au vendredi 14 mars 2025

lundi 10 mars 2025

Taboulé 	OU	Piémontaise
Langue de bœuf sauce tomate 	OU	Chili sin carne
Haricots verts  	OU	Carottes  
Bûchette au chèvre	OU	Chanteneige 
Liégeois chocolat 	OU	Crème dessert caramel 

mardi 11 mars 2025

Carbonara	OU	Palet végétal sauce tomate
Torti 	OU	Riz
Emmental râpé 	OU	Kiri 
Kiwi 	OU	Banane

mercredi 12 mars 2025

Betteraves vinaigrette	OU	Coleslaw
Sauté de dinde sauce forestière 	OU	Quenelles natures sauce aurore
Chou fleur béchamel  	OU	Jardinière de légumes
Camembert 	OU	Saint Nectaire 
Riz au lait au caramel 	OU	Crème dessert vanille 

Goûter : Petit fourré fraise et purée de pommes



jeudi 13 mars 2025

Salade iceberg	OU	Carottes râpées vinaigrette
Fricadelle de dinde sauce normande 	OU	Egréné végétal sauce tomate
Boulgour	OU	Pommes de terre cubes sautées 
Velouté fruit 	OU	Fromage blanc sucré 

vendredi 14 mars 2025

Rillettes	OU	Feuilleté au fromage
Poisson pané 	OU	Dahl de lentilles 
Poêlée provençale	OU	Petit suisse nature 
Emmental 	OU	Poire 
Clémentine	OU	

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



Origine
France



Pêche
durable
MSC



CEufs de France
Poules au sol



Appellation
d'Origine
Protégée



Label
Rouge



Haute Valeur
Environnementale



Agriculture
biologique



Produit
de notre terroir

MENU SCOLAIRE

Du lundi 17 au vendredi 21 mars 2025

lundi 17 mars 2025

Bœuf braisé 	OU	Fèves et brunoise	
Torti 3 couleurs 	OU	Blé aux petits légumes 	
Camembert 	OU	Fromage frais aux noix 	
Kiwi 	OU	Poire 	

mardi 18 mars 2025

Concombre à la crème	OU	Chou rouge vinaigrette	
Aiguillettes de poulet sauce normande 	OU	Lentilles 	
Brocolis	OU	Carottes 	
Saint Paulin 	OU	Rouy 	
Mousse au chocolat 	OU	Crème dessert pistache 	

mercredi 19 mars 2025

Quiche lorraine	OU	Feuilleté au fromage	
Palette 1/2 sel de porc sauce diable 	OU	Egréné végétal sauce tomate	
Haricots blancs tomatisés	OU	Bouchons de pommes de terre	
Yaourt au sucre de canne 	 OU	Yaourt citron au lait entier 	

Goûter : Petit fourré cacao et purée pomme coing



jeudi 20 mars 2025

Velouté de légumes	OU	Carottes râpées vinaigrette	
Blanquette de dinde 	OU	Omelette 	
Chou fleur à la béchamel 	OU	Epinards béchamel	
Tome noire 	OU	Kiri	
Riz au lait 	OU	Tarte aux pommes	

vendredi 21 mars 2025

Pavé de hoki sauce dieppoise 	OU	Pois chiches et légumes à couscous	
Riz safrané	OU	Semoule 	
Saint Nectaire 	OU	Yaourt nature velouté 	
Pomme 	OU	Clémentine	

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



MENU SCOLAIRE

Du lundi 24 au vendredi 28 mars 2025

lundi 24 mars 2025

Piémontaise	OU	Salade de lentilles 
Poisson meunière 	OU	Quenelles natures sauce aurore
Poêlée provençale	OU	Carottes  
Le carré 	OU	Yaourt nature 
Ananas au sirop	OU	Purée pomme fraise 

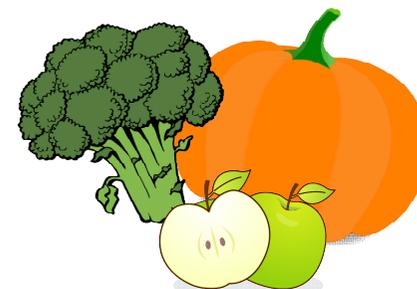
mardi 25 mars 2025

Viande bovine à hachis 	OU	Curry de pois cassés
Purée de pommes de terre 	OU	Riz
Camembert 	OU	Petit suisse nature 
Kiwi 	OU	Banane

mercredi 26 mars 2025

Céleri rémoulade 	OU	Salade iceberg
Bœuf sauce marengo 	OU	Œufs durs à la béchamel 
Haricots beurre  	OU	Epinards béchamel
Tome noire 	OU	Fromage frais ail et fines herbes 
Clémentine	OU	Poire 

Goûter : Spéculoos et purée de pommes



jeudi 27 mars 2025

Filet de poulet à la crème  	OU	Palet végétal sauce tomate
Coquillettes 	OU	Pommes de terre cubes sautées 
Cantal 	OU	Vache qui rit 
Compote gourde à la pomme 	OU	Cocktail de fruits en pot

vendredi 28 mars 2025

Carottes râpées vinaigrette	OU	Chou rouge vinaigrette
Porc à la moutarde 	OU	Pané blé épinards emmental
Petits pois  	OU	Brocolis
Bûchette au chèvre	OU	Emmental 
Eclair à la vanille	OU	Semoule au lait 

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



Origine
France



Pêche
durable
MSC



Œufs de France
Poules au sol



Appellation
d'Origine Protégée



Label
Rouge



Haute Valeur
Environnementale



Agriculture
biologique



Produit
de notre terroir

MENU SCOLAIRE

Du lundi 31 mars au vendredi 04 avril 2025

lundi 31 mars 2025

Salade iceberg	OU	Chou fleur vinaigrette 
Bœuf sauce forestière 	OU	Lasagne végétale
Pommes de terre Dauphine	OU	Yaourt aromatisé 
Yaourt brassé sucré 	OU	

mardi 1 avril 2025

Salade de pâtes et surimi	OU	Taboulé 
Chipolata 	OU	Omelette 
Petits pois et carottes 	OU	Epinards béchamel
Saint Paulin 	OU	Gouda 
Pomme 	OU	Kiwi 

mercredi 2 avril 2025



Macédoine mayonnaise 	OU	Carottes râpées vinaigrette
Pavé de hoki sauce aurore 	OU	Boulettes de pois chiche 
Riz	OU	Pommes de terre cubes sautées 
Yaourt vanille au lait entier 	OU	Velouté fruits 

Gouter : Madeleines et purée de poires



jeudi 3 avril 2025

Velouté de légumes	OU	Concombre à la crème
Sauté de dinde sauce normande 	OU	Égréné végétal sauce tomate
Haricots verts 	OU	Poêlée provençale
Camembert 	OU	Fromage frais nature 
Semoule au lait au caramel 	OU	Flan pâtissier

vendredi 4 avril 2025

Tartiflette	OU	Fèves et brunoise sauce tomate
Petit suisse nature 	OU	Torti 
Orange	OU	Emmental râpé 
		Banane

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.

