

MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE DU 17 Mars au 11 Avril 2025



Lundi 17 Mars 2025	Lundi 24 Mars 2025	Lundi 31 Mars 2025	Lundi 7 Avril 2025
Endive <u>BIO</u> mimolette (13) Jambon blanc <u>France</u> (Omelette) (1) Coquillettes <u>BIO</u> (2,11) au fromage râpé (2) Fruit de saison <u>BIO</u>	Salade de pommes de terre (P.d.T <u>BIO</u>) au surimi (1,2,5,13) Poulet <u>France</u> aux olives et citron (Poisson) (1,2) Chou fleur <u>BIO</u> gratiné (2) Fruit de saison <u>BIO</u>	Salade <u>BIO</u> de radis (13) Curry de pois chiche et blettes aux 4 céréales (2,11) (Pois chiche et 4 céréales <u>BIO</u>) Fromage (2) Compote pommes bananes <u>BIO</u>	Salade Iceberg mimolette raisin sauce soja (2,8,13) Omelette <u>BIO</u> (1) Epinards à la crème (2) Fruit de saison <u>BIO</u>
Mardi 18 Mars 2025	Mardi 25 Mars 2025	Mardi 1er avril 2025	Mardi 8 Avril 2025
Carottes jaunes <u>BIO</u> au cumin (13) Beignet de Poisson (1,2,5) Haricots <u>BIO</u> sautés aux champignons (2) Fromage blanc au miel (2)	Haricots verts <u>BIO</u> mimosa (1,13) Rougail saucisse végétal (11) Riz <u>BIO</u> Fromage (2) Fruit de saison <u>BIO</u>	Betteraves/Maïs <u>BIO</u> (13) Saumon laqué (5,8) Nouilles chinoises (1,2,11) Yaourt bulgare <u>BIO</u> et sa tranche de pomme <u>BIO</u>	Samoussa aux légumes (8,11) Duo de saucisses et merguez <u>France</u> (saucisse végétale) (11) Choux de Bruxelles (2) Fromage (2) Fruit de saison <u>BIO</u>
Jeudi 20 Mars 2025	Jeudi 27 Mars 2025	Jeudi 3 Avril 2025	Jeudi 10 Avril 2025
Pâté de campagne <u>France</u> (1,2) (samoussa) (8,11) Brochette de dinde <u>France</u> (poisson) (5) Purée de pois cassés <u>BIO</u> (2) Fromage (2) Fruit de saison <u>BIO</u>	Laitue <u>BIO</u> /emmental (2,13) Rôti de veau <u>France</u> (émincé végétal) (11) Pois maraîchers (2) Croustade aux pommes (1,2,11)	Lentilles <u>BIO</u> en salade (13) Steack haché de boeuf <u>France</u> (steack végétal) (1,2,11) Carottes vichy (2) Fromage (2) Biscuit (1,2,11)	Repas de Printemps Nid de carottes <u>BIO</u> râpées et son œuf <u>BIO</u> mimosa (1,13) Gigot d'agneau <u>France</u> (poisson) (5) et Flageolets (2) Gâteau au yaourt à l'orange et sa surprise de printemps (1,2,11)
Vendredi 21 Mars 2025	Vendredi 28 mars 2025	Vendredi 4 Avril 2025	Vendredi 11 Avril 2025
Salade de penne (pâtes <u>BIO</u>) au pesto (11,13) Céréales <u>BIO</u> et légumes sautés (2) (à l'égréné végétal) Fromage (2) Compote <u>BIO</u>	Céleri sauce au yaourt, pommes et noix (2,10,12,13) Brandade de Poisson gratinée (2,5) Poires au sirop	Mâche et croûtons (11,13) Sauté de canard (Poisson) (5) Printanier (2) Fromage (2) Fruit de saison <u>BIO</u>	Macédoine de légumes (1,13) Dos de lieu frais frit et sa sauce fromage blanc ciboulette (2,5,11) Pommes de Terre vapeur (2) Fruit de saison <u>BIO</u>

Légende:



Repas végétarien

BIO Issu de Agriculture biologique

BIO BIO ET Local

[Origine de la viande](#)

(substitut à la viande)

Allergènes (hors traces)

(1) Œufs (2) Lait

(3) Crustacés (4) Mollusques (5) Poisson

(6) Arachides (7) Graines de sésame

(8) Soja (9) Anhydride sulfureux et sulfite:

(10) Fruits à coque

(11) Céréales contenant du gluten

(12) Céleri (13) Moutarde (14) Lupin

Codes couleur:

Crudité

Cuidité

Plat protidique, viande

Poisson, fruits de mer

Féculent, légumineuse

Laitage

Pâtisserie, biscuit, friture

Nos vinaigrettes sont réalisées avec de la moutarde et des huiles BIO, sans sulfites

Notre pain est BIO

Ces menus pourront être modifiés pour des questions de logistique, merci de votre compréhension.