

# Restaurant scolaire mars 2025



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



du 03/03 au 07/03	Jambon beurre/cornichon	Friand au fromage	Taboulé de légumes	Velouté de légumes	Salade au bleu
	Colin à la crème	Escalope de volaille	Lasagnes de légumes	Potatoes	Rôti de porc
	Riz	Duo de carottes	Fromage blanc	Steak	Duo de haricots
	Yaourt nature	Fromage	Fruit	Tarte fine aux pommes	Liégeois à la vanille
du 10/03 au 14/03	Sardine à l'huile	Carottes fromagères	Céleri rémoulade	Pizza	Potage vermicelles
	Esc de veau forestière	Ravioles fromagères	Cordon bleu	Poisson Bordelaise	Saucisse
	Purée de panais	Fromage	Salsifis et pommes de terre	P de terre vapeur	Lentilles
	Yaourt aromatisé	Fruit	Crème dessert chocolat	Crème pâtissière	Fromage
du 17/03 au 21/03	Salade composée	Salade coleslaw	Velouté de légumes	Tarte au fromage	Salade de pois chiche
	Esc de veau forestière	Gratin dauphinois	Côte de porc charcutière	Poisson frais	Parmentière de légumes
	Pâtes	Sauté de poulet au curry	Petits pois	Duo carottes / navets	Fromage
	Yaourt nature	Fromage	Crème anglaise	Fromage blanc	Entremet fruit rouge
du 24/03 au 28/03	Jambon à la russe	<b>MENU UNIQUE</b>	Duo carotte céleri	Avocat vinaigrette	Crêpe aux champignons
	Frites	Couscous Royal	Escalope de volaille	Steak de soja	Poisson meunière
	Steak échalote	Salade de fruits	Haricots verts	Gratin de blettes	Blé
	Fromage		Fromage blanc	Croustade aux pommes	Fromage
	Compote				Fruit



Agriculture bio

Produits locaux

Surgelés

Fabriqués à partir de produits bruts

Menu végétarien



Bénéficie de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme "Lait et Fruits à l'école"  
Les assaisonnements et sauces sont proposés en complément des aliments

Les menus sont donnés à titre indicatif, sous réserve de modifications d'approvisionnement