

MENUS du 17 MARS au 11 AVRIL 2025

SEM.12

LUNDI 17 MARS
Soupe de cresson à la crème Poisson pané Blé aux petits légumes Fromage Fruit
MARDI 18 MARS
Perles de pâte en salade Saucisse de bœuf au chou Pomme de terre vapeur Yaourt fermier
MERCREDI 19 MARS
Salade de pâtes Rôti de dinde Epinards à la crème Yaourt fermier
JEUDI 20 MARS - PRINTEMPS
Duo d'asperges en salade Effiloché d'agneau Grenaille rôtie Fromage Poire façon belle Hélène
VENDREDI 21 MARS
Oeuf dur mayonnaise Lasagne végétarienne Salade Fromage blanc aux fruits

SEM.13

LUNDI 24 MARS
Salade bistrot Fricassée de volaille au pesto Crêtes de coq Fromage Fruit
MARDI 25 MARS
Pizza margarita Carottes rôties Risotto d'épeautre Crème aux œufs
MERCREDI 26 MARS
Carotte râpée Omelette à l'espagnole Poêlée de légumes Fromage Fruit
JEUDI 27 MARS
Carotte et mangue en salade Bœuf au soja Poêlée asiatique Fromage Fruit
VENDREDI 28 MARS
Betteraves en vinaigrette Pêche du jour au beurre blanc Polenta aux légumes Fromage Gâteau chocolat et crème anglaise.

SEM.14

LUNDI 31 MARS
Pois chiche à la grecque Curry de légumes Céréales gourmandes Fromage Fruit
MARDI 01 AVRIL
Salade Arlequin Pêche du jour à la crème d'herbes Purée Fromage Fruit
MERCREDI 02 AVRIL
Tartare de légumes Boulettes de poisson Tagliatelles à l'encre de seiche aux petits légumes Fromage blanc aux fruits
JEUDI 03 AVRIL
Tarte aux légumes Blanquette de veau Conchiglioni Yaourt fermier
VENDREDI 04 AVRIL
Concombre à la crème Nuggets de poulet Frites Fromage Fruit

SEM.15 - VACANCES DE PRINTEMPS

LUNDI 07 AVRIL

MARDI 01 AVRIL

MERCREDI 09 AVRIL

JEUDI 10 AVRIL


VENDREDI 11 AVRIL



Les menus sont conformes aux recommandations du GEMRCN, mais pourront changer en fonction des caprices du marché et de l'approvisionnement.


Notre approvisionnement en viandes est au maximum FRANÇAIS


L'ensemble des repas est confectionné sur place, en utilisant au maximum des produits frais et non transformés



 Les plats précédés de ce logo, sont des recettes contenant des produits issus de l'**approvisionnement local** et des **circuits courts**.

 Les poissons précédés ou suivis de ce logo, sont des poissons issus d'une **pêche durable**.

 Les plats suivis du logo, sont des recettes contenant des produits issus de l'**agriculture Biologique**.

 Les produits suivis de ces logos entrent dans le programme **lait et fruits à l'école** et bénéficient d'une "Aide UE à destination des écoles".

Menus végétariens les **21**, **25**, **26** et **31** Mars