


Menus du 10 mars au 18 avril 2025


Menus Mars Avril 2025

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française.

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).




Légende :











Produits Bio 






Produits Labellisés 




Produits Pêche durable 










Produit Local 










REPAS VÉGÉTARIEN 			
lundi 10 mars	mardi 11 mars	jeudi 13 mars	vendredi 14 mars
MACEDOINE DE LEGUMES	SALADE DE POIS CHICHES	PATÉ DE CAMPAGNE 	SALADE MÊLÉE
FILET DE POISSON PANÉ 	QUENELLE NATURE SCE TOMATE	PAUPIETTE DE VEAU 	HAUT DE CUISSE DE POULET 
BOULGOUR BIO 	RIZ PILAF 	COQUIETTE BIO 	GRATIN DAUPHINOIS
Chou de Bruxelles	HARICOTS VERTS BIO 	CHOU-FLEUR	CAROTTES
BUCHETTE MELANGE	FROMAGE BLANC	FROMAGE RÂPÉ	PETIT MOULÉ NATURE
LIEGEOIS CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	BEIGNET	FRUIT BIO 

VÉGÉTARIEN ET CHANDELEUR 			
lundi 07 avril	mardi 08 avril	jeudi 10 avril	vendredi 11 avril
RADIS BEURRE	ROSETTE CORNICHON	CÉLERI AU CURRY	MACEDOINE DE LEGUMES
BOULETTE DE BOEUF 	SAUTÉ DE POULET 	OMELETTE AU FROMAGE	FILET DE COLIN 
RIZ 	BOULGOUR BIO 	TORSADE	ÉCRASÉ DE PDT 
HARICOTS VERTS BIO 	CAROTTES	CHOU FLEUR BIO 	BROCOLIS
EDAM	MIMOLETTE	YAOURT NATURE	BÛCHETTE
COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	MOUSSE CHOCOLAT	COMPOTE BIO 

REPAS VÉGÉTARIEN 			
lundi 17 mars	mardi 18 mars	jeudi 20 mars	vendredi 21 mars
CAROTTES RÂPÉES	BETTERAVES	MÂCHE ET MAIS EN SALADE	QUICHE AU FROMAGE
FILET DE COLIN EN SAUCE 	ESCALOPE VIENNOISE	COUSCOUS VÉGÉTARIEN	STEAK HACHÉ EN SAUCE 
POMMES DAUPHINES	LENTILLES 	SEMOULE BIO 	TORTIS
FLAN DE POTIRON	SALSIFIS	GOUDA	BROCOLIS BIO 
BLEU	PETIT SUISSE BIO 	CREME CHOCOLAT	YAOURT AREILLADOU 
COMPOTE DE FRUITS BIO 	COCKTAIL DE FRUITS		FRUIT DE SAISON

REPAS VÉGÉTARIEN 			
lundi 14 avril	mardi 15 avril	jeudi 17 avril	vendredi 18 avril
PIZZA FROMAGE	SALADE VERTE	CHOU-ROUGE	OEUF DUR MAYONNAISE
SAUCISSE 	EMINCE DE POULET LOCAL EN SAUCE 	NUGGET VEGE	FILET DE POISSON PANÉ 
LENTILLES AU JUS	SEMOULE BIO 	PURÉE DE PDT CAROTTE	PDT VAPEUR 
CHOU-VERT	GRATIN DE POTIRON	Petits pois	HARICOTS BEURRE
BRIE	TARTARE	TOMME BLANCHE	Chanteneige
FRUIT DE SAISON BIO 	CRÈME VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO 	COMPOTE DE FRUIT BIO 

REPAS VÉGÉTARIEN 			
lundi 24 mars	mardi 25 mars	jeudi 27 mars	vendredi 28 mars
POIREAUX VINAIGRETTE	SALADE VERTE	COLESLAW	SALADE D'ENDIVES AVEC CROUTONS
BOULETTES VÉGÉ SCE TOMATE	CUISSE DE POULET 	SAUTE DE BOEUF 	FILET DE POISSON 
MACARONI	PURÉE MOUSLINE	QUINOA	EBLY
POËLÉE DE LÉGUMES	CAROTTES	HARICOTS VERTS	EPINARDS
VACHE QUI RIT BIO 	Yaourt nature	Tomme grise	EMMENTAL BIO 
LIEGEOIS VANILLE	FRUIT BIO 	COMPOTE BIO 	CREME VANILLE

REPAS VÉGÉTARIEN 			
lundi 31 mars	mardi 01 avril	jeudi 03 avril	vendredi 04 avril
FRIAND FROMAGE	CAROTTES RÂPÉES	TABOULÉ	SALADE VERTE BIO 
BLANQUETTE DE POISSON 	CREPE AU FROMAGE	CORDON BLEU	SAUTÉ DE PORC 
RIZ 	COEUR DE BLÉ BIO 	COQUILLETES BIO 	PURÉE PATATE DOUCE
NAVETS GLACÉS	HARICOTS BEURRE	CHAMPIGNONS EN PERSILLADE	FONDUE DE POIREAUX
CANTAL	CAMEMBERT	CARRÉ FRAIS	FROMAGE BLANC
FRUIT DE SAISON BIO 	COMPOTE	FRUIT DE SAISON	FLAN CAMEL



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Commission Restaurant :
le à h



#REF1