

# 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	<b>PATÉ DE CAMPAGNE</b> 	SALADE MÊLÉE
<b>FILET DE POISSON PANÉ</b> 	QUENELLE NATURE SCE TOMATE	<b>PAUPIETTE DE VEAU</b> 	<b>HAUT DE CUISSE DE POULET</b> 
<b>BOULGOUR BIO</b> 	<b>RIZ PILAF</b> 	<b>COQUIETTE BIO</b> 	GRATIN DAUPHINOIS
Chou de Bruxelles	<b>HARICOTS VERTS BIO</b> 	CHOU-FLEUR	CAROTTES
BUCHETTE MELANGE	FROMAGE BLANC	FROMAGE RÂPÉ	PETIT MOULÉ NATURE
LIEGEOIS CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	BEIGNET	<b>FRUIT BIO</b> 

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

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
<b>FILET DE COLIN EN SAUCE</b> 	ESCALOPE VIENNOISE	COUSCOUS VÉGÉTARIEN	STEAK HACHÉ EN SAUCE 
POMMES DAUPHINES	<b>LENTILLES</b> 	<b>SEMOULE BIO</b> 	TORTIS
FLAN DE POTIRON	SALSIFIS	GOUDA	<b>BROCOLIS BIO</b> 
BLEU	<b>PETIT SUISSE BIO</b> 	CREME CHOCOLAT	<b>YAOURT AREILLADOU</b> 
<b>COMPOTE DE FRUITS BIO</b> 	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
<b>SAUCISSE</b> 	<b>EMINCE DE POULET LOCAL EN SAUCE</b> 	NUGGET VEGE	<b>FILET DE POISSON PANÉ</b> 
LENTILLES AU JUS	<b>SEMOULE BIO</b> 	PURÉE DE PDT CAROTTE	<b>PDT VAPEUR</b> 
CHOU-VERT	GRATIN DE POTIRON	Petits pois	HARICOTS BEURRE
BRIE	TARTARE	TOMME BLANCHE	Chanteneige
<b>FRUIT DE SAISON BIO</b> 	CRÈME VANILLE	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b> 	<b>COMPOTE DE FRUIT BIO</b> 

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	<b>CUISSE DE POULET</b> 	<b>SAUTE DE BOEUF</b> 	<b>FILET DE POISSON</b> 
MACARONI	PURÉE MOUSLINE	QUINOA	EBLY
POËLÉE DE LÉGUMES	CAROTTES	HARICOTS VERTS	EPINARDS
<b>VACHE QUI RIT BIO</b> 	Yaourt nature	Tomme grise	<b>EMMENTAL BIO</b> 
LIEGEOIS VANILLE	<b>FRUIT BIO</b> 	<b>COMPOTE BIO</b> 	CREME VANILLE

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



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Commission Restaurant :  
le à h



#REF1