



MARS 2025

Menus scolaires maternelle et élémentaire

Semaine 10	lundi 3 mars 2025	mardi 4 mars 2025 MENU végétarien	mercredi 5 mars 2025	jeudi 6 mars 2025	vendredi 7 mars 2025 MENU végétarien
Entrée	Salade de cœurs de palmier	Carottes rapées	Potage de potimarron	Céleri vinaigrette	Salade de mâche
Plat	Blanc de poulet basquaise	Pad thaï végétarien	Bœuf bourguignon	Fish & Chips	Omelette aux fines herbes
Accompagnement	Riz créole		Coquillettes au beurre		Carottes Vichy
Produit laitier	Petit-suisse	Carré de l'Est	Yaourt aromatisé	Cheddar	Babybel
Dessert	Fruit de saison	Beignet aux pommes	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de fruits
Semaine 11	lundi 10 mars 2025	mardi 11 mars 2025	mercredi 12 mars 2025 MENU végétarien	jeudi 13 mars 2025	vendredi 14 mars 2025 MENU végétarien
Entrée	Salade d'endives aux noix	Potage de courgettes au boursin	Salade verte	Salade de pépinettes	Carottes rapées aux raisins secs
Plat	Sauté d'agneau	Filet de colin	Couscous de légumes et boulettes végétales	Rôti de porc sauce dijonnaise ou rôti de dinde	Dahl de lentilles corail
Accompagnement	Blé	Chou-fleur béchamel		Épinards à l'ail	Riz basmati
Produit laitier	Cantal	Fromage blanc aux fruits	Faisselle	Chanteneige	Edam
Dessert	Fruits au sirop	Fruit de saison	Fruit	Fruit de saison	Compote de pêches
Semaine 12	lundi 17 mars 2025	mardi 18 mars 2025 MENU végétarien	mercredi 19 mars 2025	jeudi 20 mars 2025 Menu de Printemps	vendredi 21 mars 2025 MENU végétarien
Entrée	Betteraves à l'ail	Chou blanc vinaigrette	Salade de pommes de terre	Radis beurre	Salade d'avocat sauce cocktail
Plat	Filet de hoki à l'oseille	Flan de légumes	Emincé de bœuf sauce poivrade	Escalope de dinde à la crème	Gratin de polenta à la mexicaine
Accompagnement	Quinoa à la tomate		Poêlée de légumes anciens	Petits pois et carottes	
Produit laitier	Petit-suisse	Yaourt nature	Emmental	Kiri	Rouy
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Flan caramel	Tarte aux fraises	Fruit de saison
Semaine 13	lundi 24 mars 2025	mardi 25 mars 2025	mercredi 26 mars 2025 MENU végétarien	jeudi 27 mars 2025	vendredi 28 mars 2025 MENU végétarien
Entrée	Poireau vinaigrette	Feuilleté au fromage	Céleri rémoulade	Salade verte	Concombre vinaigrette
Plat	Rôti de dinde à la graine de moutarde	Filet de colin à la dieppoise	Pois chiches tikka masala	Escalope de porc ou escalope de dinde au jus	Farfalle aux petits légumes
Accompagnement	Boulgour	Haricots verts		Brocolis	
Produit laitier	Bombel	Tomme grise	Fromage blanc aux fruits	Yaourt nature	Saint-paulin
Dessert	Fruit de saison	Compote de fruits	Fruit de saison	Fruit de saison	Semoule au lait

Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusques