





























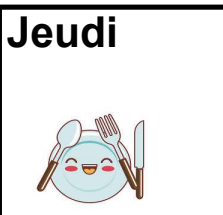
























MENUS RESTAURANTS SCOLAIRES MARS 2025

	<u>Semaine du 03 mars</u>	<u>Semaine du 10 mars</u>	<u>Semaine du 17 mars</u>	<u>Semaine du 24 mars</u>
Lundi 	<p>MACEDOINE MAYONNAISE FRICASSEE DE BŒUF* BROCOLIS à la crème* COMTE AOP FRUIT</p>  	<p>RIZ NICOIS* ESCALOPE DE DINDE SAUCE CHAMPIGNONS* POELEE CAMPAGNARDE FROMAGE BLANC et sucre FRUIT</p>  	<p>TORTIS Bio - POIVRON - MAÏS BLANQUETTE DE VEAU* PETITS POIS ET CAROTTES ST PAULIN FRUIT</p>   	<p>HARICOTS ROUGES MAIS FILET COLIN D'ALASKA SAUCE DIEPPOISE* HARICOTS VERTS TOME NOIRE FRUIT</p>   
Mardi	<p>CAROTTES RAPEES Bio ROTI DE DINDE au jus RATATOUILLE pommes de terre* VACHE QUI RIT BEIGNET chocolat</p>  	<p>CURRY DE POIS CHICHE* SEMOULE Bio FRUIT</p>  	<p>BATAVIA DHAL DE LENTILLONS BIO* RIZ CAMARGUE Bio BRIE</p>   	<p>CHOU ROUGE vinaigrette POULET ROTI* au jus RISOTTO AUX CHAMPIGNONS* CAMEMBERT ABRICOTS AU SIROP</p>   
Mercredi	<p>POTAGE DE LEGUMES DU SOLEIL* QUENELLE DE VEAU SAUCE FORESTIERE HARICOTS PANACHES ST MORET LIEGEOIS vanille</p>  	<p>HARICOTS VERTS HARICOTS BEURRE vinaigrette SAUCE BOLOGNAISE* TORTIS Bio FRUIT</p>  	<p>POTAGE DE CAROTTES* BOULETTES DE BŒUF SAUCE TOMATE PUREE EMMENTAL FRUIT</p>   	<p>BATAVIA EMINCES LANGUE BŒUF SAUCE TOMATE ECRASE DE POMMES DE TERRE* VACHE QUI RIT PUREE POMME POIRE Bio</p>  
Jeudi 	<p>CHOU PANACHE POISSON FRAIS SAUCE PETITS LEGUMES RIZ BLANC DE CAMARGUE Bio CAMEMBERT PUREE POMMES Bio</p>  	<p>CAROTTES Bio CELERI RAVE RAPES vinaigrette SAUTE DE PORC SAUCE BASQUAISE* // OMELETTE SAUCE FORESTIERE GRATIN DAUPHINOIS* TARTARE COMPOTE POMME MIRABELLE</p>   	<p>TARTE AUX FROMAGES BŒUF BRAISE au jus LEGUMES DE POT AU FEU YAOURT NATURE SUCRE fermier FRUIT</p>   	<p>CAROTTE RAPEES Bio PUREE D'EPINARDS EMMENTAL RAPE SEMOULE AU LAIT Bio maison</p>   
Vendredi	<p>POTAGE DE LEGUMES* CROZETS* AU FROMAGE A RACLETTE ENDIVE YAOURT AROMATISE Bio</p>   	<p>RADIS beurre FILET DE CABILLAUD SAUCE CITRON* CHOU FLEUR pomme de terre ENTREMET CHOCOLAT LAIT bio maison</p>  	<p>BETTERAVES ROUGES Bio RAPEES CASSOLETTE DE MOULES* POMMES DE TERRE SIX DE SAVOIE GLACE</p>   	<p>MACEDOINE MAYONNAISE LONGE DE PORC SAUCE BARBECUE* // BOEUF BRAISE au jus PUREE DE POIS CASSES Bio* SUISSE FRUITE FRUIT</p>   

* Plats préparés par la cuisine
Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des disponibilités des produits
Pain **Bio** à chaque repas

viande origine France



label pêche durable



fermier, France



menu végétarien



Origine Ardennes



Origine Européenne

