

# MENU SCOLAIRE

Du lundi 03 au vendredi 07 mars 2025

Lundi 03 mars 2025

 	Chipolata	Lasagne de légumes (sans porc)
	Riz	
	Kiri	
	poire	

Mardi 04 mars 2025



	Pâté coupelle	Pâté de volaille (sans porc)
 	Pavé de hoki sauce crème aneth	
 	Haricots beurre	
 	Petit suisse nature	
	Beignet à la pomme	



Jeudi 06 mars 2025

	Velouté de légumes	
 	Palette 1/2 sel de porc sauce diable	Pané blé épinards emmental (sans porc)
 	Petits pois	
 	Coulommiers	
	Mini roulé abricot	

Vendredi 07 mars 2025

	Concombre à la crème
 	Filet de poulet sauce marengo
	Haricots blancs tomates
 	Velouté fruit

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.

\*  
Plat se  
consommant  
chaud ou froid



Du lundi 10 au vendredi 14 mars 2025

## Lundi 10 mars 2025

Piémontaise

  Bœuf sauce tomate

   Haricots verts

  Chanteneige

  Liégeois chocolat

## Mardi 11 mars 2025

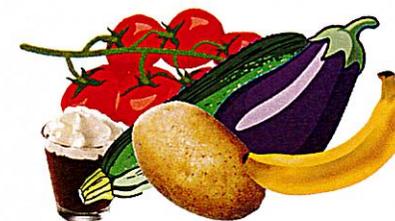
Carbonara

Palet végétal sauce tomate  
(sans porc)

  Torti

  Emmental râpé

Banane



## Jeudi 13 mars 2025

Salade iceberg

  Fricadelle de dinde sauce normande

  Pomme de terre cubes sautées

  Fromage blanc sucré

## Vendredi 14 mars 2025

Rillettes

 Poisson pané

Poêlée provençale

  Emmental

 Poire

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.

\*  
Plat se  
consommant  
chaud ou froid

   
origine

  
Pêche durable  
MSC

   
Œufs de France  
Poules au sol

  
Appellation  
d'Origine  
Protégée

  
Label  
Rouge

  
Haute Valeur  
Environnementale

  
Agriculture  
biologique

  
Produit de notre  
terroir

Du lundi 17 au vendredi 21 mars 2025

Lundi 17 mars 2025

-  Bœuf braisé
-  Torti 3 couleurs
-  Camembert
-  kiwi

Mardi 18 mars 2025

- Chou rouge vinaigrette
-  Aiguillettes de poulet sauce normande
- Brocolis
-  Saint Paulin
-  Mousse au chocolat



Jeudi 20 mars 2025



- Carottes râpées vinaigrette
-  Blanquette de dinde
- Épinards béchamel
-  Tome noire
- Tarte aux pommes

Vendredi 21 mars 2025

-  Pavé de hoki sauce dieppoise
-  Semoule
-  Yaourt nature velouté
-  Pomme

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.

\*  
Plat se  
consommant  
chaud ou froid



# MENU SCOLAIRE

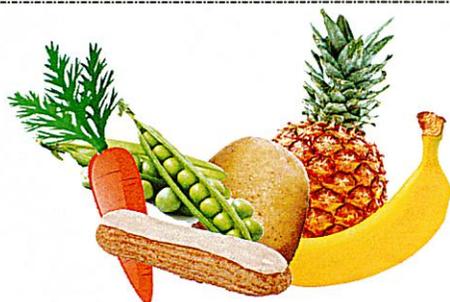
Du lundi 24 au vendredi 28 mars 2025

Lundi 24 mars 2025

-  Piémontaise
-  Poisson meunière
- Poêlée provençale
-  Yaourt nature
-  Ananas au sirop

Mardi 25 mars 2025

-  Viande bovine à hachis
-  Purée de pommes de terre
-  Camembert
- Banane



Jeudi 27 mars 2025

-  Filet de poulet à la crème
-  Coquillettes
-  Vache qui rit
- Cocktail de fruits en pot

Vendredi 28 mars 2025

- Carottes râpées vinaigrette
-  Porc à la moutarde
-   Petits pois
- Bûchette au chèvre
- Éclair à la vanille
- Pané blé épinards emmental (sans porc)

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.

\*  
Plat se  
consommant  
chaud ou froid



Du lundi 31 mars au vendredi 04 avril 2025

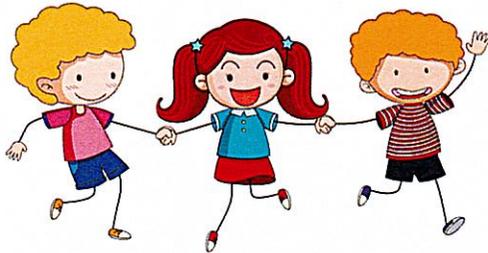
Lundi 31 mars 2025

   Chou fleur vinaigrette  
Bœuf sauce forestière  
Pommes de terre Dauphine  
  Yaourt aromatisé

Mardi 01 avril 2025

  Taboulé  
   Chipolata  
   Petits pois et carottes  
  Saint Paulin  
  Pomme

Omelette    
(sans porc)

Jeudi 03 avril 2025

Velouté de légumes  
  Sauté de dinde sauce normande  
   Haricots verts  
  Fromage frais nature  
Flan pâtissier

Vendredi 04 avril 2025

Tartiflette Fèves et brunoises sauce tomate  
Torti  
(sans porc)  
  Petit suisse nature  
Orange

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.

\*  
Plat se  
consommant  
chaud ou froid

   
origine

  
Pêche durable  
MSC

   
Ceufs de France  
Poules au sol

  
Appellation  
d'Origine  
Protégée

  
Label  
Rouge

  
Haute Valeur  
Environnementale

  
Agriculture  
biologique

  
Produit de notre  
terroir