



MENUS du 3 mars au 4 avril 2025



En raison de différents impératifs ou d'approvisionnements, les menus peuvent être modifiés.
En vertu du décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, nous vous informons que nos plats sont exempts d'allergènes. Pour les plats préparés dont la composition contient ou indique des substances allergènes majeurs, un tableau est affiché à la restauration et peut-être consultable sur demande. En vertu de la loi Egalim du 30 octobre 2018 « Art. L. 230-5-6. » L'expérimentation d'un menu végétarien hebdomadaire en restauration collective scolaire doit être mise en place.

	Entrée	Viande Poisson	Légumes Féculents	Laitages	Desserts
Lundi 3/03 Gwenolé	Salade HVE	Rôti de bœuf au poivre	Pomme de terre sauté en persillade	Fromage portion	Framboises
Mardi 4/03 Mardi GRAS	Carottes râpées	Escalope de dinde aux champignons	Brocolis	Yaourt local HVE	Beignets maison
Jeudi 6/03 Colette	Bar à salades	Pâtes à la carbonara		Fromage ou yaourt	Compote Bio
Vendredi 7/03 Félicité	Feuilleté au fromage	Duo de haricots secs	Brunoise de carottes	Fromage blanc local bio	Crème brûlée et fruits frais

Lundi 10/03 Vivien	Salade Coleslaw maison	Lieu noir	Riz	Comté AOP	Orange
Mardi 11/03 Rosine	P-de-Terre vinaigrette	Bœuf bourguignon Meusien	Carotte bio vapeur	Petit suisse aux fruits bio	Mousse aux fruits
Jeudi 13/03 Rodrique	Tartine fromagère et Salade HVE	Curry de pois chiches bio		Milk drink au chocolat	Crumble de poires au pépites
Vendredi 14/03 Mathilde	Radis beurre	Jambon blanc local	Gratin d'Ebly	Yaourt local à boire à la vanille HVE	Crème dessert à la fraise

Semaine à thème

Lundi 17/03 Patrick	Menu Grec				
	Salade grecque	Gyros de Porc	Frites	Yaourt grec	Orange sanguine
Mardi 18/03 Cyrille	Menu Espagnol				
	Salmorejo	Pilon de poulet ou	Riz à l'espagnole	Fromage	Fruit au sirop et Churros
Jeudi 20/03	Menu Anglais				
	Raw vegetables	Fish and Chips	Haricots verts à l'anglaise	Yaourt bio à la vanille	Banana Bread
Vendredi 21/03 Clémence	Menu Allemand				
	Kartoffelpuffer/salat	Boulette de porc sauce blanche	Spätzles	Camembert portion	Pomme

Lundi 24/03	Carottes râpées	Sauté de dinde basquaise	Semoule	Yaourt local HVE	Abricot au sirop
Mardi 25/03	Salade verte	Chipolatas locales	Purée (P-de-Terre locales)	Fromage frais au FH	Verrine de fraises enrobées
Jeudi 27/03 Habib	½ Œuf dur	Brunoise de légumes / P-de-Terre Grenaille		Fromage / smoothie vanille	Compote de pomme
Vendredi 28/03 Gontran	MENU PRINTANIER				
	Salade des prairies (Pissenlits aux fleurs)	Navarin d'agneau (sous réserve d'appro)	Printanière de légumes maison	3 Fromages	Charlotte tiramisu maison

Lundi 31/03	Salade aux croutons et dés de fromage	P-de-Terre rôties	Faisselle ciboulette	Lait fraise (lait local HVE)	Crème gourmande choco-noisette
Mardi 1^{er}/04 Hugues	Radis/asperges	Paupiette de veau façon bouchère	Brunoise de courgettes	Brie	Poisson d'avril
Jeudi 3/04 Richard	Bar à salades	Bar à pâtes : sauces : Bolo-carbo-fromagère		Petit suisse	Fruits
Vendredi 4/04 Isidore	Pinsa Romana	Poisson du jour	Légumes du moment	Fromage ou yaourt	Dessert varié

Bonnes vacances à toutes et tous