



viandes de France



bleu blanc cœur



issue de l'agriculture biologique



local



AOP

Menus scolaire et alsh du 10 au 21 mars 2025

Jours	Entrée	Plat Prot.	Accompagnement	Produit laitier	Dessert
lundi					
10 / 03	macédoine de légumes	filet meunière	coquillettes ratatouille	fromage de chèvre *	kiwi * et autres fruits de saison
mardi					
11 / 03	salade d'endives	rôti de dindonneau au romarin	frites		yaourt nature *
mercredi					
12 / 03	champignons à la grecque	merlu curcma	boulgour haricots beurre	cantal *	oranges * et autres fruits de saison
Jeudi					
13 / 03	radis beurre	cocotte de veau à la tomate	poêlée méridionale	ortolan *	4/4 crème anglaise
Vendredi			repas végétarien		
14 / 03	œuf dur mayonnaise	chili sin carné		coulommier *	abricots au sirop
Lundi					
17 / 03	taboulé	filet d'églefin sauce vin blanc	brocolis	gruyère *	pomme* et autres fruits de saison
Mardi			repas végétarien		
18 / 03	choux rouges	pâtes au pesto petits pois épinards		tomme catalanne *	ananas au sirop
Mercredi					
19 / 03	avocats *	bourguignon	blé et sa brunoise de légumes		fromage blanc *
Jeudi			Animation Terre de Sources		
20 / 03	carottes râpées *	sauté de porc aux épices	lentilles vertes	camembert *	compote de fruits
Vendredi			repas végétarien		
21 / 03	maïs, cœur de palmier	gratin de pommes de terre au curry et origan		st nectaire *	banane * et autres fruits de saison



sous réserve de modifications
 * Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles