

Menus scolaire et alsh du 24 mars au 04 avril 2025



viandes de France



issue de l'agriculture biologique



bleu blanc cœur



local



AOP

Jours	Entrée	Plat Prot.	Accompagnement	Produit laitier	Dessert
lundi					
24 / 03	salade de pâtes au surimi	blanquette de veau	carottes	emmental *	poire * et autres fruits de saison
mardi					
25 / 03	carottes* / choux blanc*	filet de merlu à la crème citronnée	crozets	yaourt nature *	cocktail de fruits
mercredi					
26 / 03	betteraves rouges	rôti de porc aux herbes	poêlée campagnarde et ses pommes de terre	pont l'évêque *	oranges * et autres fruits de saison
Jeudi		repas végétarien			
27 / 03	endives, noix, mimolette	cousous végétarien			fromage blanc *
Vendredi					
28 / 03	farandole de crudités	fajitas de poulet		tomme noire * des pyrénées	beignet
Lundi					
31 / 03	pâté de campagne cornichons	brandade de poisson salade verte * (non assaisonnée)		coulommier *	kiwi * et autres fruits de saison
Mardi		repas végétarien			
01 / 04	œuf dur mayonnaise	curry de lentilles vertes		ortolan *	pêche au sirop
Mercredi					
02 / 04	choux fleur vinaigrette	sauté de bœuf au gingembre	fusilli tricolore	st nectaire *	entremet
Jeudi					
03 / 04	duo d'haricots à l'échalote	poulet et son jus	frites	edam *	banane* et autres fruits de saison
Vendredi		repas végétarien			
04 / 04	carottes râpées *	croq fromages	ratatouille pois chiche	brie *	compote de fruits

sous réserve de modifications



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