

MENUS SCOLAIRE du lundi 10 mars au vendredi 28 mars 2025



	LUNDI	MARDI MENU VÉGÉTARIEN	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI MENU LA VIE EN ROSE
du lundi 10 au vendredi 14 mars 2025	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE, MAIS & VINAIGRETTE PERSILLÉE</p> <p>SAUTÉ DE DINDE FR FAÇON BLANQUETTE </p> <p>Alter : QUENELLE NATURE FAÇON BLANQUETTE</p> <p>HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS </p> <p>CANCOILLOTTE IGP </p> <p>YAOURT SUCRÉ</p>	<p>SALADE ICEBERG & VINAIGRETTE BALSMIQUE</p> <p>LÉGUMES DE COUSCOUS AUX POIS CHICHES BIO </p> <p>SEMOULE BIO </p> <p>BÛCHETTE LAIT MÉLANGÉ</p> <p>CRÈME DESSERT VANILLE</p>	<p>BROCOLIS VINAIGRETTE</p> <p>JAMBON BLANC LR </p> <p>Alter : PALET MARAICHER</p> <p>COQUILLETES BIO </p> <p>ST PAULIN</p> <p>POIRE</p>	<p>PATÉ DE CAMPAGNE LR & CORNICHONS </p> <p>Alter : TARTINADE AUX OEUFS</p> <p>POISSON PANÉ 100 % FILET MSC ET CITRON </p> <p>ÉPINARDS BÉCHAMEL</p> <p>VACHE QUI RIT BIO </p> <p>POMME BIO </p>	<p>RADIS ROSE RAPÉ SAUCE BULGARE</p> <p>HACHIS PARMENTIER BOEUF VBF A LA PURÉE DE BETTERAVES BIO </p> <p>Alter : BRANDADE DE POISSON MSC A LA PURÉE DE BETTERAVES BIO </p> <p>VERRE DE LAIT BIO & SIROP GRENADINE </p> <p>GÂTEAU AUX PRALINES ROSES (FARINE BIO) </p>
du lundi 17 au vendredi 21 mars 2025	<p>COLESLAW</p> <p>RÔTI DE DINDE FR SAUCE BERCY </p> <p>Alter : OMELETTE SAUCE BERCY</p> <p>RIZ BIO PILAF </p> <p>RÉGAL DES MOINES </p> <p>LIEGEOIS CHOCOLAT</p>	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE, CORNICHONS ET OIGNONS & VINAIGRETTE</p> <p>FILET DE COLIN MSC SAUCE AUX OLIVES </p> <p>PETITS POIS</p> <p>CANCOILLOTTE A L'AIL IGP </p> <p>BANANE BIO </p>	<p>TABOULÉ (SEMOULE BIO) </p> <p>BOULETTES DE BOEUF VBF SAUCE AU THYM </p> <p>Alter : ACRAS DE MORUE</p> <p>CAROTTES CE2 </p> <p>GOUDA BIO </p> <p>CLÉMENTINE</p>	<p>MENU VÉGÉTARIEN BAS CARBONE</p> <p>CAROTTES BIO LOCALES & VINAIGRETTE </p> <p>BOLOGNAISE DE LENTILLES BIO </p> <p>TORSADES BIO </p> <p>EMMENTAL RAPÉ BIO </p> <p>COMPOTE FRAICHE POMME BIO CASSIS </p>	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>SALADE ICEBERG & VINAIGRETTE</p> <p>CRÈPE AU FROMAGE</p> <p>SUISSE SUCRÉ</p> <p>KIWI BIO </p>
du lundi 24 au vendredi 28 mars 2025	<p>CÉLERI REMOULADE</p> <p>SAUCISSE DE STRASBOURG</p> <p>Alter : SAUCISSE VÉGÉTALE</p> <p>HARICOTS BLANCS À LA TOMATE</p> <p>POINTE DE BRIE PATURAGES COMTOIS </p> <p>POMME BIO </p>	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>COQUILLETES BIO ET MAIS VINAIGRETTE PERSILLÉE </p> <p>OEUFS DURS</p> <p>ÉPINARDS À LA BÉCHAMEL</p> <p>YAOURT LOCAL </p> <p>ORANGE BIO </p>	<p>RADIS & BEURRE</p> <p>ÉMINCÉ DE DINDE FR SAUCE CURRY </p> <p>Alter : ÉMINCÉ VÉGÉTAL AUX POIS BIO SAUCE CURRY </p> <p>RIZ BIO PILAF </p> <p>EDAM BIO </p> <p>FLAN VANILLE</p>	<p>ROSETTE LR & CORNICHONS </p> <p>Alter : SURIMI & MAYONNAISE</p> <p>FILET DE COLIN MSC SAUCE AUREOLE </p> <p>POÉLÉE DE LÉGUMES</p> <p>VERRE DE LAIT BIO </p> <p>CAKE AUX POIRES (FARINE BIO) </p>	<p>CHOU ROUGE RAPÉ VINAIGRETTE AUX POMMES</p> <p>SAUTÉ DE BOEUF RÉGIONAL SAUCE TOMATE </p> <p>Alter : QUENELLE NATURE SAUCE TOMATE</p> <p>POMMES DE TERRE RISSOLÉES</p> <p>TOMME NOIRE IGP </p> <p>COMPOTE FRAICHE POMME BIO MANGUE </p>
	Dessert cuisiné par nos chefs	Produit Labelisé	Produit BIO	Produit régional	Pêche durable