



Semaine du 3 mars 2025 au 7 mars 2025

Lundi 03	Mardi 04	Mercredi 05	Vendredi 07	
Friand au fromage Steak haché Flageolets Compote	Salade de chou vert aux petits lardons Poulet Frites Glace	Salade de pâtes Roti de veau Tomates provençales Fromage blanc/coulis	Salade d'endives Couscous Eclair	<u>MENU VEGETAL</u> Potage Riz cantonnais Falafel Fruits



Semaine du 10 mars 2025 au 14 mars 2025

Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
Saucisson Omelette aux lardons Salade Yaourt	<u>MENU VEGETAL</u> Potage Pâtes à la tomate et parmesan Gaufre	Salade d'avocats Jambon à l'os Gratin de légumes Profiterole	Salade niçoise Cordon bleu Haricots verts Fruits	Taboulé Poisson Courgettes Riz au lait chocolat

Semaine du 17 mars 2025 au 21 mars 2025

Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
Salade d'haricots verts parisienne Saucisses Petits pois Gâteau basque	Carottes râpées Viande kébab Pomme au four Yaourt	Salade de gésiers Filet de poulet au citron Semoule aux petits légumes Fruit	<u>MENU VEGETAL</u> Salade grecque Pizza Salade Glace	Potage à la tomate Poisson Poêlée de chou-fleur Chou à la crème

Semaine du 24 mars 2025 au 28 mars 2025

Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
Maquereau Jambon braisé Purée Compote	 Concombres Sauté de dinde Carottes Tarte	<u>MENU VEGETAL</u> Potage Tartiflette Salade Glace	Betteraves Lasagnes de bœuf maison Salade Fromage Fruits	Salade de chèvre Calamars à la romaine Riz au chorizo Yaourt

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en cas d'approvisionnement ou de circonstances indépendantes de notre volonté. Ils ont été élaborés par le cuisinier du restaurant scolaire.
 Dans le cadre du règlement CE n°11/692011 (ou règlement INCO : Information des Consommateurs), nous vous informons que les repas servis peuvent contenir des allergènes. (Gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhybride sulfureux, lupin, mollusque,.. Contact restauration scolaire : 05.46.92.90.81