



= repas végétarien

Menus du mois de Mars 2025

L U N	03 Carottes râpées Bio,  Cordon bleu, Haricots verts persillade, Yaourt nature au sucre.	10 Salade de chou rouge, Blanquette de veau à l'ancienne, Riz thaï Bio,  Yaourt à boire.	17 Chou-fleur vinaigrette, Jambon blanc, Pommes de terre à la normande, Compote de pomme Bio.	24 Saucisse lentilles, Vache qui rit, Salade de pommes fraîches à la vanille.
M A R D I	04 Paëlla au poulet (riz, poivrons verts et rouges, petits pois, spigol, tomates, poulet), Chavroux, Pomme Bio. 	11 Tressé au fromage Bio  Haricots azuki et petits légumes à la sauce tomate, Mousse au chocolat. 	18 Salade de mâche et iceberg, Bœuf bourguignon, Macaronis, Poire au sirop.	25 Avocat vinaigrette, Pilons de poulet grillés aux herbes de Provence, Haricots plats à la persillade, Yaourt aromatisé à la vanille.
M E R C R E D I	05 Croque-monsieur maison,  Petite salade (batavia et iceberg), Cocktail de fruits et biscuit.	12 Gnocchis, Sauce bolognaise, Parmesan râpé, Salade de fruits maison 	19 Moussaka maison, Camembert, Orange Bio. 	26  Lasagnes aux petits légumes et basilic, Kiri, Kiwi Bio. 
J E U D I	06  Cœurs d'artichauts vinaigrette, Raviolis au gorgonzola, Emmental râpé, Poire.	13 Asperges blanches vinaigrette, Steak haché, Coquillettes à l'emmental, Cookies au chocolat maison. 	20 Omelette aux pommes de terre, Petite salade de mesclun et laitue, Samos, Gaufre au chocolat. 	27 Radis et beurre, Sauté d'agneau,  Tortis Bio, Moelleux chocolat-courgette.
V E N D R E D I	07 Tomate, maïs, feta, Brandade de poisson (colin), Jeunes carottes au beurre, Petit pot de glace.	14 Salade niçoise (laitue, œuf dur, thon, olives, tomates) Poisson pané, Jardinière de légumes au beurre Bio, Yaourt aux fruits. 	21 Tomates cerises, Filet de colin, Sauce hollandaise, Brocolis vapeur, Gervais aux fruits.	28 Couscous au poisson (semoule, carottes, navets, poivrons, pois chiches, courgettes, céleri et colin), Tomme noire, Clémentine.

Les présents menus ont une valeur indicative. Ils pourront être modifiés à tout moment en fonction des contraintes d'approvisionnement, sans qu'il soit porté atteinte aux besoins nutritionnels des enfants.

*Pour les régimes spéciaux, un repas de substitution sera proposé (poisson, omelette, poulet...)