

Les menus du mois de Mars 2025

LUNDI 3

Salade de pois chiche 
Palet mozzarella
Haricots verts 
F 
Fruit

MARDI 4

Surimi mayo 
Sauté de veau 
Pâtes
F 
Fruit

MERCREDI 5

Cake au bleu et noix 
Blanquette de dinde 
Riz 
Fruit

JEUDI 6

Rosette cornichon
Poisson en sauce 
Poêlée de légumes 
F
Pâtisserie 

VENDREDI 7

 Salade verte 
Poulet rôti 
Pomme röstie
F
Fruit au sirop

LUNDI 10

Carottes râpées 
Vol au vent  
F
Compote 

MARDI 11

Choux fleur mimosa 
Carré de seitan
Petits pois 
F
Fruit

MERCREDI 12

Accras de morue
Agneau aux épices 
Carotte glacée 
Yaourt 
Fruit

JEUDI 13

Soupe de légumes 
Tranche de porc grillée 
Flageolets
Tarte choco 

VENDREDI 14

Feuilleté au fromage
Poisson frais 
Salsifis 
Fruit

LUNDI 17

Cœufs dur mayo 
Dahl de lentilles 
F 
Fruit

MARDI 18

Salade d'endives aux
pommes 
Poulet rôti 
Coquillettes
F 
Glace

MERCREDI 19

S de pdt aux harengs 
Veau marengo 
Légumes 
F
Fruit au sirop

JEUDI 20

Cervelas
Poisson pané
Haricots verts 
F
Fruit

VENDREDI 21

Carottes râpées 
Bourguignon 
Riz 
F
Pâtisserie 

LUNDI 24

S verte au fromage 
Boulette de bœuf au cumin 
Semoule 
Compote 

MARDI 25

Cèleri rémoulade 
Calamar à la bisque 
Riz 
Pâtisserie 

MERCREDI 26

Pizza fromage 
Cordon bleu
Carottes 
Fruit

JEUDI 27

Champignon à la grecque
Tortellini ricotta épinard 
F 
Fruit

VENDREDI 28

Crêpe au fromage
Sauté de dinde thym citron 
Duo brocoli chou fleur 
Fruit

F= Fromage ou produit laitier

Nos préparations peuvent contenir les allergènes suivants : lait, gluten, œuf, sulfites, moutarde, fruit à coque, sésame, soja, cèleri, arachide, poisson, crustacés, lupin, mollusque. Pour toutes questions relatives aux allergènes, se rapprocher de l'équipe de cuisine. La commune se réserve le droit de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.

Aucun autre plat que ceux prévus au menu du jour ne sera servi ou ne pourra être apporté par les enfants ou leurs parents sur le lieu de restauration quelle qu'en soit la raison.



Appellation
d'origine
contrôlée



Appellation
d'origine
protégée



Les plats suivis
d'une toque sont
préparés sur
place par
l'équipe de
restauration


Indication
géographique
protégée


Label
rouge


Produit issu
de
l'agriculture
biologique