



MENUS ECOLES MARS 2025



	LUNDI 10 MARS	MARDI 11 MARS	JEUDI 13 MARS	VENDREDI 14 MARS
	Salade	Céleri remoulade	Carottes rapées	Salade de blé
	Omelette aux herbes	Cœur de Merlu	Sauté de poulet basquaise	Rôti de veau orloff
	Pommes noisettes	Purée de patates douces	Semoule	Julienne de légumes
	Fromage blanc	Beignets de carnaval	Cantal - Fruits	Crème dessert
GOÛTERS	Biscuit - Yaourt - Fruit	Pain - Beurre Chocolat en poudre - Fruit	Compote - Biscuit - Fruit	Confiture - Quatre-quarts - Fruit
	LUNDI 17 MARS	MARDI 18 MARS	JEUDI 20 MARS	VENDREDI 21 MARS
	Soupe de légumes	Salade de lentilles	Avocat et pamplemousse	Pizza aux fromages
	Sauté de bœuf	Rôti de porc	Nuggets de fromage	Poisson meunière
	Pâtes tortis fromage rapé	Carottes vichy	Frites	Légumes au curry
	Fruits	Fromage blanc à la vanille	Fruits	Mousse au chocolat
GOÛTERS	Chocolatine - Fruit	Compote à boire - Biscuit - Fruit	Lait Chocolat - Biscuit - Fruit	Pain - Beurre - Confiture - Fruit
	LUNDI 24 MARS	MARDI 25 MARS	JEUDI 27 MARS	VENDREDI 28 MARS
	Salade verte	Soupe aux vermicelles	Tzatziki	Taboulé
	Rôti de bœuf	Poisson en papillote	Spaghettis	Wings de poulet
	Gnocchis à poêler	Ratatouille	Sauce aux légumes	Haricots verts
	Crème dessert	St Nectaire - Fruits	Eclair au chocolat	Comté - Fruits
GOÛTERS	Céréales - Lait - Fruit	Yaourt - Biscuit - Fruit	Fête des anniversaires 	Croissant - Fruit
	LUNDI 31 MARS	 Bon appétit !  		
	Salade verte			
	Cordon bleu			
	Poêlée de légumes			
	Glace			
GOÛTERS	Pain au lait - Compote - Fruit			

ALIMENTS BIO

LES PRODUITS SONT ISSUS DE CIRCUITS COURTS ET LOCAUX

Certains fromages sont AOP (Appellation d'Origine Protégée)

Les menus sont élaborés par le chef cuisinier du restaurant d'enfants en collaboration avec une diététicienne de la société Agap pro.

Ils sont validés en comité d'élaboration et de suivi du projet pédagogique composée d'élus, des parents d'élèves, d'enfants et des membres du CMEJ.

Des modifications de menus peuvent être apportées en fonction des arrivages des denrées alimentaires