



Menus du Lundi 10 Mars au vendredi 18 Avril 2025

LUNDI 10 MARS	MARDI 11 MARS	JEUDI 13 MARS	VENDREDI 14 MARS	LUNDI 7 AVRIL	MARDI 8 AVRIL	JEUDI 10 AVRIL	VENDREDI 11 AVRIL
Betterave vinaigrette	Roti de dinde aux Champignons	Salade verte	Merlu sauce citronnée	Salade de lentilles bios		Salade verte	
Quiche aux fromages	Purée de patate douce	Tartiflette	Purée de potiron	Carottes Vichy bios	Pâtes avec sauce au choix	Quiche lorraine au Fromage	Rosti de légumes
Haricots beurre persillés bios	Camembert bio	Fromage Blanc et Fruits rouges	Yaourt bio	Boullghour bio	Bolognaise ou Carbonara	Haricots beurre persillés bios	Filet de colin sauce Béarnaise
Fruits	Fruits	Fruits bios	Fruits bios	Fruits	Yaourt bio	Fruits	Yaourt bio
					Fruits bios		Fruits
<i>Privilégier les circuits courts, durables et bio. Tester des recettes anti-gaspi. Se faire plaisir !</i>				<i>Privilégier les circuits courts, durables et bio. Tester des recettes anti-gaspi. Se faire plaisir !</i>			
LUNDI 17 MARS	MARDI 18 MARS	JEUDI 20 MARS	VENDREDI 21 MARS	LUNDI 14 AVRIL	MARDI 15 AVRIL	JEUDI 17 AVRIL	VENDREDI 18 AVRIL
Quenelle nature à la crème	Salade d'endives au fromage	Menu réalisé par les CM1		Quenelle nature à la crème	Betterave vinaigrette	Menu réalisé par les CE2	
Petits pois bios	Filet de dinde à l'indienne	Hachis Parmentier de poisson	Risotto	Haricots verts persillés bios	Blanquette de dinde	Lasagnes Saumon /poireau	BOL DE RIZ
Fromage fermier	Mélange céréales bios	Fromage fermier	Carottes vichy	Gâteau au yaourt	Gratin de brocoli	Fromage Fermier	
Fruits	Fruits bios	Salade de fruits	Gateau à la poudre d'amande	Fruits	Fromage/Fruits	Crumble de poire	Pomme Bio
<i>Privilégier les circuits courts, durables et bio. Tester des recettes anti-gaspi. Se faire plaisir !</i>				<i>Ben apétit! Ben apétit! Ben apétit! Ben apétit! Ben apétit!</i>			
LUNDI 24 MARS	MARDI 25 MARS	JEUDI 27 MARS	VENDREDI 28 MARS				
Omelette au fromage	Salade verte	Pois chiches vinaigrette	Marmitte du pêcheur				
Haricots verts bios	Lasagnes au Bœuf	Choucroute/pomme de terre	Mélange de céréales /carottes bios				
Yaourt aux fruits bios	Tiramisu	Saucisse de Strasbourg	Yaourt				
Fruits	Fruits Bios	Fruits bios	Fruits bios				
<i>Privilégier les circuits courts, durables et bio. Tester des recettes anti-gaspi. Se faire plaisir !</i>							
LUNDI 31 MARS	MARDI 1 AVRIL	JEUDI 3 AVRIL	VENDREDI 4 AVRIL				
Boulettes végétariennes	Pizza au fromage maison	Lentilles Bios	Filet de colin à la Dieppoise				
Petits pois bios	Chili sin carne	Saucisse Chipolatas	Ecrasé de pomme de terre Bio				
Fromage Blanc aux fruits rouges	Riz de Camargue bio	Roulé au chocolat	Yaourt Bio sucré				
Fruits	Fruits bios	Fruits bios	Fruits				

Sous réserve des approvisionnements. Menus susceptibles de contenir des substances ou produits allergènes.
 Pour toute info, merci de contacter l'école au 04 75 51 62 30