

# MARS 2025

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les livraisons

	03-mars	10-mars	17-mars	24-mars	31-mars
LUNDI	SARDINES AU BEURRE CORDON BLEU HARICOTS VERTS BIO FROMAGE COMPOTE	SALADE VERTE ●● SAUCISSES DE VOLAILLE RIZ À L'ESPAGNOLE <small>(Poivrons rouges, Petits pois, oignons, chorizo, moules, crevettes, encornets, tomates)</small> FROMAGE BLANC	TABOULÉ POISSON PANÉ RATATOUILLE / BLÉ Français CRÈME CHOCOLAT ●	CÉLERI RÉMOULADE ● FILET DE POISSON RIZ FROMAGE COMPOTE	CAROTTES RAPÉES ● STEAK DE VEAU POÊLÉE FORESTIÈRE <small>(PDT/Brocolis/Champignons) ●●</small> YAOURT BIO
MARDI	04-mars CÉLERI RÉMOULADE ●● OMELETTE POMMES DE TERRE À LA CRÈME ●● FROMAGE BUGNES DE CARNAVAL <i>Mardi gras</i>	11-mars SOUPE DE LÉGUMES ●● BRANDADE DE CABILLAUD ●● FROMAGE BIO FRUIT ●	18-mars QUICHE AU FROMAGE ● BLANQUETTE DE VEAU ● PÂTES FROMAGE FRUIT ●	25-mars PIZZA BOULETTES VÉGÉTALES HARICOTS BEURRE BIO FROMAGE BIO FRUIT ●	
JEUDI	06-mars SOUPE DE LÉGUMES ●● VEAU MARENGO ● RIZ FROMAGE FRUIT ●	13-mars BETTERAVES ROUGES BIO BOEUF BOURGUIGNON ● CAROTTES ●● / CÉRÉALES Françaises CRÈME VANILLE ●	20-mars CAROTTES RAPÉES ●● NUGGETS DE POULET FRITES / KETCHUP VACHE QUI RIT CRÊPE AU CHOCOLAT 	27-mars BETTERAVES ROUGES BIO SAUTÉ DE PORC ● PETITS POIS CAROTTES FROMAGE CRUMBLE AUX FRUITS ●	
VENDREDI	07-mars PIÉMONTAISE MAISON ●● POISSON PANÉ ÉPINARDS BIO / BLÉ Français FROMAGE FRUITS AU SIROP	14-mars CHOU ROUGE VINAIGRETTE ●● TARTIFLETTE VÉGÉTARIENNE ●● GÂTEAU AU CHOCOLAT ●	21-mars SOUPE DE LÉGUMES ●● DAHL DE LENTILLES ● FROMAGE GÂTEAU AU YAOURT ●	28-mars SALADE D'ENDIVES (Sauce Moutarde douce) BOEUF À LA TOMATE ● COQUILLETES YAOURT	

MENU Végétarien

Liste des allergènes

\*GEMRCN : Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition

- Élaboré en cuisine
- Fait maison
- Produit frais



Menu composé par les élèves de CE2 - Classe de Mme CAPPOËN

S.I.Vo.M. DE SERMAISES

