

# MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE MARS 2024



Lundi 11	Mardi 12	Jeudi 14	Vendredi 15
Betterave ◆ Sauté de porc ① Pommes de terre vapeur ▲ Crème dessert chocolat ①	Salade Marco-polo ① <i>(Tortis, Thon, Maïs)</i> Emincé de dinde ① Ratatouille ◆ Fromage ▲ /Compote BIO ◆	Salade Meunière <i>(Blé, Maïs, Tomates)</i> ① Steak de thon ✱ Purée de brocoli ① Petit suisse aromatisé ▲	Carottes râpées ▲ Hachi parmentier végétarien ① <i>(Purée et bolognaise végété)</i> Fromage blanc vanille ①
Lundi 18	Mardi 19	Jeudi 21	Vendredi 22
Œufs durs mayonnaise ▲ Nuggets végétaux ✱ Frites ✱ Petits suisse aromatisé ①	Salade de riz ① <i>(Riz, Maïs, Tomates, Œuf)</i> Emincé de bœuf ① Carottes primeur ✱ Fromage ▲ /Fruits au sirop ◆	Chou rouge ▲ Chipolatas ▲ Lentilles bio ① Fromage ▲ /Compote ◆	Salade tourangelle ① <i>(Pomme de terre, Haricots verts, flageolets)</i> Filet de colin ✱ Epinards bio à la crème ✱ Yaourt ▲ et biscuit ◆
Lundi 25	Mardi 26	Jeudi 28	Vendredi 29
Feuilleté au fromage ✱ Poisson pané ✱ Poêlé de légumes BIO ✱ Fromage ▲ /ananas au sirop ◆	Haricots beurre en salade ✱ Chili sin carne ① Riz ◆ Fromage blanc au chocolat ▲	Salade de pate au thon ① <i>(Tortis, thon, Maïs)</i> Roti de porc ▲ Petits pois ◆ Yaourt aromatisé ①	Céleri rémoulade ◆ Blanquette de dinde ① Macaronis ◆ Fromage ▲ / Compote ◆

①: fait maison ◆: épicerie ✱: surgelé ▲: frais √: Végétarien

Les menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés si cela s'avère nécessaire.

Les produits sont issus de l'agriculture français ou local.

Produits labellisés loi ÉGAlim 2 (viandes et certains fruits et légumes)