

Menus du restaurant scolaire

maternelle

SEMAINE DU 8 AU 14 MARS 2021

MANGER MIEUX
JETER MOINS

8 mars

MARDI

9 mars

JEUDI

11 mars

VENDREDI

12 mars

Menu
Végétarien 



Salade Jaune
(torti, œuf, maïs)



Emincé de volaille
méridional
mélange de petits
légumes
(poisson pané)

&

Pommes de terre
sautées



Yaourt sucré BIO de
la laiterie Brin
d'herbe



Potage à la tomate



Timbale de la mer
tomate basilic

&

Riz

Fruit

Nuggets de poulet
(colin meunière)

&

Coquillettes



Pont L'Evêque AOP

Yaourt aromatisé



Carottes râpées
vinaigrette



Tarte au fromage

&

Haricots verts BIO et
purée





Moelleux maison
rhubarbe et fruits
rouges



Légume frais



Viande bovine Française



Nouveauté

* Plat contenant du porc



Produit issu de l'agriculture biologique



Cuisiné sur place



Provenance locale

Menus du restaurant scolaire

maternelle

SEMAINE DU 15 AU 21 MARS 2021

LUNDI

15 mars



**Betteraves
vinaigrette BIO**

**Gratin de chou-fleur
et pommes de terre
au fromage
(plat complet
végétal)**

Flan nappé caramel

MARDI

16 mars

Feuilleté de saumon

&

**Carottes rondelles
BIO et pomme
sautées**

Petit moulé nature

**Coupelle pomme
fraise**

JEUDI

18 mars

Macédoine

**Rôti de porc à la
diable
(cœur de colin sauce
oseille)**

&

Riz et courgettes

Fruit

FETONS LA SAINT
PATRICK EN
IRLANDE

19 mars

Soupe verte

**Cordon bleu de
volaille
(crêpe au fromage)**

&



Purée de petits pois

Petit cake aux fruits



Légume frais

Viande bovine Française



Nouveauté

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place



Provenance locale

Menus du restaurant scolaire

maternelle

SEMAINE DU 22 AU 28 MARS 2021

LUNDI

22 mars



 Brandade de poisson (plat complet)

Saint Paulin

Coupelle de pomme BIO

MARDI

23 mars

 Poulet rôti au jus (omelette)

&
 Semoule au curry et brocolis

Fondu président

Gélifié chocolat

JEUDI

25 mars



Salade verte

Tarte aux poireaux

&

Frites

Petit fruité BIO

VENDREDI

26 mars

Pomme de terre vinaigrette

Quiche Lorraine* (poisson pané)

Yaourt sucré

 Gâteau au chocolat maison



Légume frais

Viande bovine Française



Nouveauté

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place



Provenance locale

SEMAINE DU 29 MARS AU 4 AVRIL 2021

LUNDI

29 mars

MARDI

30 mars

JEUDI

1 avril

VENDREDI

2 avril



Carottes râpées

**Croissant jambon
fromage**
(omelette basquaise)

Fondu Président

**Coupelle pomme
BIO**

Pâté de foie
(crudités bio vinaigrette)



**Coquillettes au
jambon***
(pâtes aux légumes)

Mousse au chocolat

**Mini churros aux
oignons**



Rôti de bœuf
(poisson pané)

&

**Pommes sautées et
haricot verts**

Yaourt sucré BIO

**Boulettes végétales
sauce à l'indienne**

&

Riz BIO

Camembert

Beignet chocolat



Légume frais

Viande bovine Française



Nouveauté

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place



Provenance locale