

## SEMAINE DU 8 AU 14 MARS 2021

MANGER MIEUX  
JETER MOINS

8 mars



Salade Jaune  
(torti, œuf, maïs)

\*\*\*



Emincé de volaille  
méridional  
mélange de petits  
légumes

(poisson pané)

&

Pommes de terre  
sautées

\*\*\*



Yaourt sucré BIO de  
Laiterie Brin d'herbe  
ou petit moulé nature  
et coupelle de  
pomme

\*\*\*

MARDI

9 mars

Potage à la tomate

\*\*\*



Timbale de la mer  
tomate basilic

&

Riz

\*\*\*

\*\*\*

Fruit

JEUDI

11 mars

Nuggets de poulet  
(colin meunière)

&

Coquillettes

\*\*\*



Pont L'Evêque AOP

\*\*\*

Yaourt aromatisé

VENDREDI

12 mars



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

## 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  
ou petit suisse  
aromatisé**

MARDI

16 mars

**Feuilleté de saumon**

\*\*\*

&

**Carottes rondelles  
BIO et pomme de  
terre 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

primaire

SEMAINE DU 22 AU 28 MARS 2021

LUNDI

22 mars

MARDI

23 mars

JEUDI

25 mars

VENDREDI

26 mars

Menu  
Végétarien 

\*\*\*  
 Brandade de poisson  
(plat complet)

\*\*\*  
Saint Paulin

\*\*\*  
Compote de pomme bio  ou yahourt aromatisé

\*\*\*  
 Poulet rôti au jus  
(omelette)  
&  
 Semoule au curry et brocolis

\*\*\*  
Fondu président

\*\*\*  
Gélifié chocolat

Salade verte  
\*\*\*  
Tarte aux poireaux

&  
Frites

\*\*\*  
Petit fruité BIO

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**



**Carottes râpées**

\*\*\*

**Croissant jambon  
fromage**  
*(omelette basquaise)*

\*\*\*

**Fondu Président**

\*\*\*

**Coupelle pomme  
BIO**

**MARDI**

**30 mars**

**Pâté de foie**  
*(crudités bio vinaigrette)*

\*\*\*



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

\*\*\*

\*\*\*

**Mousse au chocolat**

**JEUDI**

**1 avril**

**Mini churros aux  
oignons**

\*\*\*



**Rôti de bœuf**  
*(poisson pané)*

&

**Pommes sautées et  
haricot verts**

\*\*\*

\*\*\*

**Yaourt sucré BIO ou  
Liégeois vanille**

**VENDREDI**

**2 avril**



\*\*\*

**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

