

# MENUS DU 3 AU 28 MARS 2025



## LUNDI 3 MARS

Sauté de poulet sauce fromage blanc curry   
Epinards et pomme de terre

**Cantal**

**Fruit de saison**

**Goûter :**  
Pain et confiture  
Compote de pomme

## MARDI 4 MARS

### MENU CME

### MENU VÉGÉTARIEN

Velouté de carotte

Omelette   
Frites et ketchup  
Petit moulé

**Kiwi**

**Goûter :**  
Roulé à la fraise  
Fruit de saison

## MERCREDI 5 MARS

Filet de lieu sauce Napolitaine   
Haricots verts persillés   
Semoule

**Vache qui rit / Samos**

Fruit de saison

**Goûter :**  
Jus de pomme  
Pain au chocolat

## JEUDI 6 MARS

Salade verte maïs croûtons vinaigrette  
Rôti de bœuf sauce Javar à part (poivron, crème et persil)   
Riz

**Yaourt nature**

Beignet au chocolat

**Goûter :**  
Lait nature  
Cake marbré maison

## VENDREDI 7 MARS

Carottes râpées et mimolette  
Filet de colin pané et citron   
Purée de brocolis

**Compote de pomme fraise** /  
Compote de pomme poire

**Goûter :**  
Madeleines  
Fruit de saison

## LUNDI 10 MARS

**Carotte rapées** sauce vinaigrette à part

Sauté de porc au jus

S.P. : Sauté de dinde au jus

**Blé**

**Liégeois chocolat** / Liégeois vanille

**Goûter :**  
Pain et beurre  
Fruit de saison

## MARDI 11 MARS

### MENU VÉGÉTARIEN

Velouté de potiron   
Coquillettes semi complète sauce fromagère à part

**Yaourt nature**

**Fruit de saison**

**Goûter :**  
Gouda  
Pain

## MERCREDI 12 MARS

Sauté de veau sauce moutarde   
Petit pois carottes   
Camembert

Génoise framboise

**Goûter :**  
Pain et barre de chocolat  
Fruit de saison

## JEUDI 13 MARS

### MENU CME

Salade iceberg et croûtons  
Calamar à la romaine et sauce béarnaise  
Riz

**Saint Nectaire**

Compote pomme mangue

**Goûter :**  
Sablé de Retz  
Fromage blanc aromatisé

## VENDREDI 14 MARS

Saucisson à l'ail et cornichon  
Roulade de volaille et cornichon

Filet de lieu frais sauce brunoise  
Purée de pomme de terre et fromage râpé  
Julienne de légumes

**Fruit de saison**

**Goûter :**  
Cake au yaourt maison  
Yaourt nature et sucre

## LUNDI 17 MARS

Potage de légumes frais et vache qui rit

Brandade de saumon

Salade verte vinaigrette

**Fruit de saison**

**Goûter :** Croissant, Compote de pomme poire

## MARDI 18 MARS

### UN GIRO IN ITALIA : LA TOSCANE

Salade Toscane (Salade verte, artichaut, mozzarella, parmesan, olives noires, huile d'olive vinaigre balsamique)

Haut de cuisse de poulet

sauce chasseur  
Emincé de poulet   
sauce chasseur pour les mater  
Haricots blancs : Fagioli all'olio (sauce tomate, ail, huile d'olive)

Fromage blanc aromatisé

Gâteau à l'orange

**Goûter :** Pain et pâte à tartiner, Yaourt nature et sucre

## MERCREDI 19 MARS

Salade chinoise (carottes, chou blanc, pousse de haricots mungo)

Marmite de cabillaud

sauce aurore

Carottes fondantes

Pomme de terre

**Crème dessert vanille** / Crème dessert chocolat

**Goûter :** Cake fourré fraise, Fruit de saison

## JEUDI 20 MARS

Salade de pâtes au surimi

Sauté de bœuf sauce aux oignons

Haricots beurres persillés

Riz

**Pont l'évêque**

**Fruit de saison**

**Goûter :** Cake au citron maison, Compote de pomme

## VENDREDI 21 MARS

### MENU VÉGÉTARIEN

Carottes râpées vinaigrette

Egrené de soja sauce bolognaise

Macaronis et emmental râpé

**Yaourt nature**

**Goûter :** Fruit de saison, Pain et confiture

## LUNDI 24 MARS

### MENU VÉGÉTARIEN

Salade verte vinaigrette emmental et croûtons

Légumes à l'orientale

Semoule

Petit suisse aromatisé

**Goûter :**  
Edam  
Pain  
Fruit de saison

## MARDI 25 MARS

Filet de lieu sauce oseille

Brocolis vapeur

Blé

**Saint Nectaire**

**Fruit de saison**

**Goûter :**  
Cake marbré maison  
Compote de pomme fraise

## MERCREDI 26 MARS

**Crêpe au fromage** / Friand au fromage

Rôti de veau sauce Normande

Légumes printaniers (carottes, petits pois, haricots verts et pomme de terre)

Fruit de saison

**Goûter :**  
Pain et confiture  
Fromage blanc aromatisé

## JEUDI 27 MARS

Carottes râpée et maïs vinaigrette

Cordon bleu

Purée de potiron

**Fromage blanc nature**

Brownies et crème anglaise

**Goûter :**  
Pain et beurre  
Fruit de saison

## VENDREDI 28 MARS

**Œuf dur mayonnaise** / Thon mayonnaise

Chili con carne (égrené de bœuf)

Riz

**Tomme blanche** / Brie

**Fruit de saison**

**Goûter :**  
Cake fourré abricot  
Yaourt nature et sucre



### Légende

- Recette du chef
- Issu de l'agriculture biologique
- Viande origine France
- MSC : pêche durable
- Bleu Blanc Coeur
- Origine France garantie
- Appellation d'origine Contrôlée
- Circuit court origine France
- Label Rouge
- Issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale

Le pain est quotidiennement bio. Le pain et les viennoiseries sont artisanaux.  
Les menus proposés seront maintenus sous réserve d'approvisionnement.

**Les aliments mentionnés en verts sont subventionnés par l'UE à destination des écoles, sauf le mercredi et les vacances scolaires.**

Les viandes de bœuf, poulet et porc qui vous sont servies sont issues d'animaux nés, élevés et abattus en **France**.

Les viandes de veau et agneau qui vous sont servies sont issues d'animaux nés, élevés et abattus en **U.E**. Vous trouverez sur le site de la ville la traçabilité complète le jour de la consommation.

**Les maternelles ont un menu unique où les entrées, laitages et desserts sont indiqués en gras. Les élémentaires choisissent entre les aliments proposés.**

