

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
Brunoise de légumes

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 beurre 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.

