



















LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Blanc de poulet au velouté de tomate	 <p><b>MARDI GRAS</b></p> <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p>	Bœuf aux olives 	Tomates vinaigrette	Concombre  au yaourt
Purée de potiron		Semoule 	Filet de colin façon papillote 	Coustillants au fromage
Six de savoie		Cheddar	Pommes vapeur	Lentilles
Crème dessert chocolat		Fruit de saison	Crème dessert pistaches	Banane 
S/V : Pané de blé fromage épinards		S/V : Poisson aux olives		

-  Plat Fait Maison
-  Label Rouge
-  Viande Bovine Française
-  Produits Locaux
-  Plat Végétarien
-  Produit Issue de l'Agriculture Biologique
-  MSC Pêche Durable
-  Haute Valeur Environnementale
-  Appellation d'Origine Protégée

**INFORMATIONS:**

- S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Lasagnes végétariennes (PC)	Boulettes de volaille façon Kefta	Sauté de bœuf à l'ancienne 	Rôti de dinde	Brandade de poissons (PC) 
Fromage blanc sucré 	Coquillettes	Cocos à la tomate 	Haricots verts 	Yaourt aromatisé
Eclair au chocolat	Faisselle	Vache qui rit 	Coulommiers	Fruit de saison 
	Palet Breton	Clafoutis aux fruits 	Fruit de saison	
	S/V : Poisson pané	S/V : Poisson en sauce	S/V : Pané de blé tomates mozzarella	











 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**

**Sauté de bœuf à l'ancienne:** oignons, champignons, carottes  
**Boulettes de volaille façon Kefta:** poulet, tomates, oignons, persil, menthe

S/V : Sans Viande  
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison  
 - \* Plat contenant du porc



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Poisson pané </p> <p>Carottes au jus</p> <p>Brie</p> <p>Gâteau de semoule</p>	<p>Steak haché sauce fromage </p> <p>Frites</p> <p>Buchette</p> <p>Liégeois chocolat</p> <p>S/V : Poisson gratiné au fromage</p>	<p>Poulet rôti</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Pont l'evêque </p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V : Poisson aux olives</p>	<p> </p> <p><b>LE PRINTEMPS</b></p> <p></p> <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p> <p></p>	<p>Omelette</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Chantailou</p> <p>Fruit de saison </p> <p></p>

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**

S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison






- \* Plat contenant du porc



# MENUS SAINT MARD




SEMAINE 13 - DU 24 AU 28 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Yassa de poulet (PC) (élémentaire)  Rôti de dinde (maternelle)</p> <p>Pommes sautées</p> <p>Tomme des Pyrénées</p> <p>Fruit de saison</p> <p><b>S/V</b> : Poisson en sauce</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Colin façon papillote </p> <p>Macaroni</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Feuilleté de fromage</p> <p>Crêpinette au jus*</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Quatre quarts </p> <p><b>S/P</b>: Paupiette de dinde Poisson meunière <b>S/V</b>:</p>	<p>Nuggets de poulet</p> <p>Jeunes carottes</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison</p> <p><b>S/V</b> : Nuggets de poisson</p>	<p>Aiguillettes de blé emmental</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Fromage blanc aux fruits </p> <p>Cookies vanille aux pépites de chocolat</p> 


 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

## INFORMATIONS:

**Yassa de poulet:** pilons de poulet, tomates, gingembre, citron confit/riz

**S/V** : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc