




MENUS MARS 2025

ECOLES

Semaine du 10 au 14 Mars 2025				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi 	Vendredi
Pâté marmite de Sommi du-Clain Sauté de bœuf au cumin Boulgour aux petits légumes Montcadi croûte noire Kiwi	Salade de pommes de terre au thon, crème et aneth Paupiette de dinde poêlée à l'huile d'olive Poêlée de carottes fraîches Camembert Orange		Betteraves rouge BIO vinaigrette Chili végétarien et riz blanc BIO (plat complet) Pavé frais 1/2 sel Dés de poires au sirop	Coleslaw (carotte et chou blanc mavonnaise) Filet de colin sauce à l'aneth Haricots beurre très fins sautés Petit suisse nature + sucre Cake maison aux pépites de chocolat

Semaine du 17 au 21 Mars 2025				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi 	Vendredi
Carottes râpées Emincé de porc sauce aigre douce Poêlée de brocolis Yaourt nature BIO sucré du Pré Jolly Sablé pur beurre de la biscuiterie de l'Enclôître	Chou rouge au maïs Nugget's de volaille Epinards à la crème Gouda Gaufre		Haricots verts vinaigrette Pâtes de la Fabric d'Alice aux champignons façon carbonara (plat complet) Camembert / Robich'long BIO Banane	Potage Saint-Germain Gratin de poissons, pommes de terre et petits légumes (plat complet) Petit suisse aromatisé Compote pomme vanille maison

Semaine du 24 au 28 Mars 2025				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Rillettes de thon maison Sauté de poulet Yassa (citron, oignon) Poêlée de carottes fraîches Emmental Cocktail de fruits	Chou fleur crème de paprika Paëlla maison (plat complet) Flan chocolat Kiwi		Taboulé maison Sauté de porc aux champignons de Bernazav Lentilles Montcadi croûte noire Orange	Betteraves vinaigrette Hoki sauce curry Pommes vapeur Vache picon Crumble aux poires maison

Semaine du 31 Mars au 04 Avril 2025				
Lundi 	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céleri rémoulade Couscous végétarien (semoule et légumes couscous) Yaourt nature sucré fermier de Vicq sur Gartempe Benoitine	Haricots verts vinaigrette mimosa Filet de poulet à la crème Riz Camembert Pomme BIO		Carottes râpées vinaigrette Paleron de bœuf au paprika Poêlée de brocolis Gouda Tourteau fromager de Poitiers	Velouté de légumes à la vache qui rit Poisson pané Petits pois au jus Edam Compote pomme banane maison

Les volailles sont d'origine française et/ou UE. Les fruits sont sous réserve de la disponibilité des fournisseurs. Dans tous nos menus, la farine provient d'Aslonnes.



Produit bio **BIO**

Produit en Vienne



Menu végétarien



Produit Haute Valeur Environnementale



Viande de bœuf Race à viande

