



# MARS 2021

## Menus

RESTAURATION

<b>Lundi 1</b> <b>Repas enfants Pasteur</b> Carottes râpées Poisson pané Riz aux trois légumes <b>Lait BIO</b> Muffin	<b>Mardi 2</b> Salade de panais/ pommes Sauté d'agneau Jardinière de légumes St Paulin Compote de poire	<b>*Mercredi 3</b> <b>Orange BIO</b> Spaghetti bolognaise Chèvre Cocktail de fruits	<b>Jeudi 4</b> Salade de maïs Émincés de porc Gratin de salsifis Tomme grise <b>Kiwi BIO</b>	<b>Vendredi 5</b> <b>Repas enfants Pasteur</b> Œuf à la coque Curry de <b>lentilles BIO</b> Semoule Mimolette Pomelos
---	--	---	---	---

<b>Lundi 8</b> <b>Repas enfants J. Rostand</b> Carottes râpées Rosbif Pommes rissolées/Haricots verts St Nectaire Gaufre	<b>Mardi 9</b> <b>Repas enfants L. Michel</b> Endives <b>Pâtes BIO</b> carbonara Babybel Fruits au sirop	<b>*Mercredi 10</b> Chou rouge Colin meunière Épinards à la crème Riz au lait	<b>Jeudi 11</b> Salade de haricots verts Petit salé <b>Lentilles BIO</b> Carré de l'est Fruit de saison	<b>Vendredi 12</b> <b>Salade verte BIO</b> Chili végétarien Quinoa <b>Camembert BIO</b> Fruit de saison
--	---	---	--	--

<b>Lundi 15</b> Betteraves Blanquette de veau Riz aux légumes Yaourt nature <b>Orange BIO</b>	<b>Mardi 16</b> Salade mexicaine Œuf dur à la crème Blé/choux fleurs St Nectaire <b>Kiwi BIO</b>	<b>Mercredi 17</b> Salade de céleri Cuisse de poulet Frites Vache qui rit Fruit de saison	<b>Jeudi 18</b> <b>Repas enfants Freinet</b> Salade de pommes de terre Émincés de bœuf Carottes/ petit pois Brie <b>Poire BIO</b>	<b>Vendredi 19</b> Radis beurre 1/2 sel Saumon <b>Pâtes BIO</b> Emmental Mousse au chocolat
--	---	--	---	--

<b>Lundi 22</b> Endives/pomme/noix Jambon braisé Haricots blancs à la tomate Tomme grise Compote de poire	<b>Mardi 23</b> Taboulé aux herbes Filet de lieu à la crème <b>Carottes vichy BIO</b> Camembert Pomme	<b>*Mercredi 24</b> Salade verte <b>Omelette BIO</b> Gratin dauphinois Fromage Blanc Ananas	<b>Jeudi 25</b> <b>Repas enfants L. Michel</b> Salade de choux émincés Poulet au caramel <b>Riz BIO</b> cantonnais <b>Lait BIO</b> Sablé coco	<b>Vendredi 26</b> Navet rémoulade Brandade de légumes/colin Tomme blanche Banane
--	--	--	---	---

<b>Lundi 29</b> <b>Repas enfants J. Rostand</b> Crêpe au fromage Sauté de dinde Patate douce Fromage blanc Pomme	<b>Mardi 30</b> <b>Repas enfants Freinet</b> Betterave/ Maïs Œuf au plat Choux de Bruxelles gratinés Bûche du Pilât Pomelos	<b>*Mercredi 31</b> Macédoine de légumes Colin à la Bordelaise <b>Riz BIO</b> / Poireaux Édam Clémentine
--	---	---

**Origines des viandes : France et U.E**

**Menus validés par une diététicienne.**

\* Proposition des animateurs



**Les mardis et vendredis pain BIO (hors vacances).**

Bon appétit

Menus modifiables en fonction des cours ou des livraisons.