



Mars 2025

Lundi







Mardi

Jeudi







Vendredi

Du 3 au 7 Mars 2025 ----- Vacances scolaires










Du 10 au 14 Mars 2025

- | | | | |
|---|--|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ● Chou-fleur en salade ● Rôti de porc / dinde ● Gratin dauphinois ● Carré Frais Gervais BIO  ● Fruit BIO  | <ul style="list-style-type: none"> ● Salade de lentilles ● Noisettes de volaille au curry ● Gratin de poireaux ● Edam BIO  ● Fruit BIO  | <p>Menu Végétarien</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Salade verte BIO à l'ail  ● Boulettes végétales+Ketchup ● Pâtes BIO +gruyère ● Compote BIO | <ul style="list-style-type: none"> ● Salade de riz BIO composée ● Poisson meunière/citron ● Gratin de potiron ● Fruit BIO  |
|---|--|--|---|

Du 17 au 21 Mars 2025

- | | | | |
|--|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves vinaigrette ● Blanquette de Veau ● Riz BIO créole ● Gouda BIO  ● Fruit BIO  | <p>Menu Végétarien</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Carottes râpées BIO  ● Œufs durs ● Epinards béchamel+gruyère ● Muffin | <ul style="list-style-type: none"> ● Quiche Lorraine/fromage ● Poulet rôti ● Haricots verts persillade ● 1 Petit Suisse aromatisé ● Fruit BIO  | <ul style="list-style-type: none"> ● Salade verte BIO  ● Fish and ● Chips ● Fromage blanc BIO  |
|--|--|--|--|

Du 24 au 28 Mars 2025

- | | | | |
|--|--|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ● Sardine à l'huile beurre ● Boulettes de bœuf ● Purée de potiron ● Chanteneige BIO  ● Fruit BIO  | <ul style="list-style-type: none"> ● Salade verte BIO  ● Couscous à l'agneau ● Semoule BIO ● Yaourt nature BIO  | <p>Menu Végétarien</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Poireaux vinaigrette ● Raviolis végétariens + gruyère ● Choix de fromages et pains  ● Fruit BIO  | <ul style="list-style-type: none"> ● Salade d'endives et segments de pamplemousse BIO  ● Poisson aïoli ● Et ses légumes(Carottes BIO ) ● Saint Nectaire AOP  ● Mousse au chocolat BIO |
|--|--|---|---|



Aide UE à destination des écoles

Les produits issus de l'Agriculture biologique sont signalés en vert ●

Les produits issus de productions locales en circuits courts sont signalés en bleu ●

Présence éventuelle des 14 allergènes majeurs : gluten, œufs, lait, soja, sulfites, moutarde, fruits à coques, sésame, arachides, lupin, céleri, mollusques, crustacés.

Les menus comportent une part croissante de produits locaux. 20% des ingrédients sont d'origine biologique. En Fonction des livraisons, certains plats sont susceptibles d'être modifiés. Dans ces menus, la viande bovine est d'origine française, le veau et le porc proviennent de la C.E.E. (communauté économique et européenne).