

MENU du 24 au 28 MARS 2025

@menu journalier équilibré, conseillé et recommandé- bio 

*plat avec porc.-

Repas «végétarien»

	MIDI	SOIR
LUNDI 24	Salade verte@/Mâche-Crêpe farcie au fromage-maquereaux au vin blanc- Sauté de dinde au curry @- Farfalles bio  -Cardons à la crème @-Farfalles bio au poivrons et maïs Fromage@ ou yaourt - Fruit de saison@-Tarte normande-Compote de pomme/fraise-	Salade verte/composée-Salade d'artichauts maison@-Rosette*cornichons - Côte de porc* sauce moutarde@-Pané croustillant emmental- Bâtonnière légumes@- Fromage à la coupe ou yaourt fraise bio @- Fruit de saison-Ananas frais@-Brownie au chocolat -
MARDI 25 Pain 	Salade verte/composée – salade de chou fleur fleurette – Concombres frais@- Boulettes agneau @-Boulettes bio végété, pois chiche poivrons Semoule gourmande aux raisins - Haricots vert bio  @- Fromage ou yaourt @- Fruit de saison@-Eclair vanille ou chocolat –Pêche melba aux amandes-	Salade verte@/composée-Rillette saumon sur toast de campagne– Asperges blanches mayonnaise- Pizza façon campagnarde *maison @-Pizza végété Carottes vichy bio  @- Yaourt ou fromage@ - Fruit de saison@- Crème de marron chantilly –Ile flottante-
MERCREDI 26	Salade verte/mâche-Radis beurre@-Rillette de porc*- Pintade à la normande @-Mélange légumineuse légumes Petits pois à la française bio @- Fromage@ ou yaourt - Fruit de saison@-semoule au lait du Forez caramel – tarte croisillon abricot-	Salade verte/composée@-Soufflé au fromage maison- Emincé de bœuf aux épices @- Choux fleurs sautés bio @-Gratin choux-fleurs bio au reblochon Fromage à la coupe@ ou yaourt - Muffin au chocolat-Fruit de saison @- Sundae caramel-
JEUDI 27 Pain  Menu végétarien	Salade verte/composée-Tartare de tomates maison – Taboulé oriental @ - Chili sin carne aux haricots rouge bio@ Poêlée Tex Mex -riz indica@- Fromage@ ou yaourt- Fruit de saison@-Crème dessert vanille –Gaufre au chocolat-	Salade verte/composée-Salade piémontaise*-Pamplemousse@- Filet de colin sauce citron @-Galette lentilles bio Courgettes bio  gratinées@- Fromage ou yaourt @- Tarte aux poires@-Fruit de saison-Flan vanille
 VENDREDI 28	Salade verte/composée@- Terrine de campagne* - Macédoine de légumes- Filet de poisson pané @- Omelette au fromage Pommes allumettes-Tomate provençales@- Fromage ou yaourts locaux@- Mousse au chocolat-Fruit de saison@-Beignet à la pomme-	Salade verte ou composée- Betteraves ciboulette et échalotes@- jambon blanc* - Escalope de dinde à la forestière @-Steak rond végétarien- Boulgour bio@-poêlée campagnarde- Fromage@ ou yaourt Fruit de saison -Liégeois au fruit@- Barre glacée-

(Sous réserve de modification selon approvisionnement

L'Adjointe Gestionnaire,
Sylvie MENARD

Le Proviseur,

Manuel NEVES


