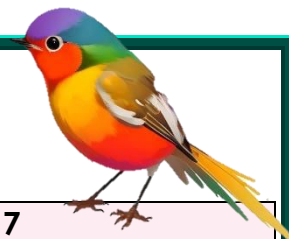






MENU RESTAURANT SCOLAIRE – MARS 2025



3	4	6	7
 Céleri rémoulade ▲ Falafel ❄️ Haricot plat ❄️ Petit suisse ▲ Tarte au chocolat 🍷	Concombre féta ▲ Émincé de dinde à l'orange 🍷 Blé ◇ Camembert ▲ Tiramisu 🍷	Macédoine mayonnaise ❄️ Hachis parmentier 🍷 Purée 🍷 Vache qui rit ▲ Ananas ▲	Betterave rouge ▲ Poisson au curry/lait de coco ❄️ Carottes au cumin ▲ Coulommiers ▲ Compote de pommes ◇
10	11	13	14
 Radis au beurre ▲ Haché végétal ❄️ Spaghetti bio ◇ Fromage blanc ▲ Crème dessert ▲	Perles marine façon taboulé 🍷 Escalope de volaille forestière ▲ Printanière de légumes ❄️ Emmental ▲ Pomme ▲	Œuf dur sauce crème ▲ Escalope de porc charcutière 🍷 Purée 🍷 Petit suisse aromatisé ▲ Banane ▲	Rillettes ▲ Blanquette de saumon 🍷 Riz aux petits légumes ◇ ❄️ Petit louis tartine ▲ Kiwi ▲
17	18	20	21
 Carottes et pommes râpées ▲ Nuggets de poulet ❄️ Macaroni bio ◇ Tome de Savoie ▲ Ile flottante 🍷	Salade & mimolette ▲ Bœuf Bourguignon 🍷 Pommes de terre légumes ▲ Kiri ▲ Beignet aux pommes ❄️	Penne à l'italienne ▲ Quiche chèvre épinard 🍷 Salade ▲ P'tit louis coque ▲ Orange ▲	Betterave rouge crue râpée ▲ Filet de colin citron ❄️ Blé ◇ Brie ▲ Yaourt fruit local ▲
24	25	27	28
 Falafels ❄️ Raviolis au fromage ◇ Salade ▲ Petit-suisse ▲ Pomme ▲	Carotte râpée ▲ Chipolatas grillées ▲ Frites ❄️ Camembert ▲ Poire ▲	Chou rouge au cheddar ▲ Boulettes d'agneau ❄️ Petit pois ❄️ Saint-nectaire ▲ Semoule au lait 🍷	Concombre ▲ Médaillon merlu crevettes ❄️ Riz à la tomate ◇ Mini Babybel ▲ Orange ▲

Retrouver la liste des allergènes sur : <https://menu-co.com/restaurateur/public/menu-share/hash/f85ac362b35b56a04054d34b7edebfa2>

🍷 : fait maison ◇ : épicerie ❄️ : surgelé ▲ : frais 🌿 : Végétarien

Les menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés si cela s'avère nécessaire.

Les produits sont issus de l'agriculture française ou local.

Produits labellisés loi ÉGAlim 2 (viandes et certains fruits et légumes)