



Semaine 11

Du 10 au 14 Mars 2025



ECOLES	
Lundi	Pizza / Flamenkuech Boudin blanc Jardinière de légumes Plateau de fromage Banane
Mardi	Carottes râpées / Céléri Boeuf strogonov Riz créole et courgettes Plateau de fromage Pâtisserie maison
Mercredi	Pâté de campagne / Mousse de foie Cuisses de poulet rôti Purée de légumes Plateau de fromage Compote de fruits x2 parfums
Jeudi	MENU veggie Salade verte Omelette aux pommes de terre Fromage blanc Pâtisserie
Vendredi	Friand viande / Friand fromage Poisson blanc meunière Gratin de potimarron Plateau de fromage Fruits de saison x2



~ Les menus peuvent varier selon les approvisionnements

~ Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances



Semaine 12

Du 17 au 21 Mars 2025



ECOLES	
Lundi	Menu veggie Coleslaw Gratin de pâtes complètes Plateau de fromage Compote de fruits x2
Mardi	Salade de lentilles / Taboulé Saumon à l'aneth Fondue de poireaux Plateau de fromage Salade de fruits
Mercredi	Pamplemousse Cordon bleu de dinde Petits pois maraîchers Plateau de fromage Flan nappé vanille / Flan nappé chocolat
Jeudi	Menu 100% local Pâté de campagne (<i>Ma France nature</i>) Steak haché (<i>Ma France nature</i>) Ecrasé de pommes de terre (<i>Créchy, Nicolas V</i>) Petit pot caramel (<i>Lucie</i>) Gâteau au yaourt (<i>Lucie et ferme de Chassaigne</i>)
Vendredi	Potage de légumes Rôti de boeuf flamand Polenta gratinée Plateau de fromage Pâtisserie maison



~ Les menus peuvent varier selon les approvisionnements

~ Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances



Semaine 13

Du 24 au 28 Mars 2025



ECOLES	
Lundi	Surimi / Oeufs durs Sauté de veau à la provençale Brunoise de légumes Plateau de fromage Fruits de saison x2
Mardi	Salade verte / Endives Tartiflette Plateau de fromage Abricots au sirop / Ananas au sirop
Mercredi	Cervelas / Galantine de volaille Omelette aux lardons / Oignons Salade verte Plateau de fromage Pâtisserie
Jeudi	Betteraves lanières/ Asperges Moules à la crème Frites Plateau de fromage Fruits de saison x2
Vendredi	Menu veggie Potage de légumes secs Raviolis BIO gratinés aux légumes Yaourt nature



~ Les menus peuvent varier selon les approvisionnements

~ Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances