

**MENUS SCOLAIRES -Mars 2025**



<b>Lundi 10 Mars</b>	<b>Mardi 11 Mars</b>
Tarte Maroilles Poireaux Fraiche	betterave bio vinaigrette
salade verte	Dos de Colin MSC beurre citron
Emmental Bio	Polenta crémeuse
Fruit de Saison Bio	yaourt nature Bio+ (confiture)

<b>Jeudi 13 Mars</b>	<b>Vendredi 14 Mars</b>
Saucisses de Volaille BIO	Pâté de campagne BBC
Petits pois Bio	Poisson Frais sauce beurre blanc
Leerdammer	Riz Igp
brownie noix de Pécan	Fruit de Saison Bio

<b>Lundi 17 Mars</b>	<b>Mardi 18 Mars</b>
Poisson Pané MSC	Betterave Hve Vinaigrette
pommes de terre sautées	Omelette BBC
gouda Bio	potiron en gratin
Fruit de Saison Bio	Fromage Blanc Nature BIO + (sucre)

<b>Jeudi 20 Mars</b>	<b>Vendredi 21 Mars</b>
Sauté de Bœuf Hve sauce champignons	Carottes Bio rapées
purée de choux fleurs BIO	CANNELLONI RICOTTA EPINARDS BIO
Camembert Bio	salade verte
fruit de saison Bio	Liegeois Choco Bio

<b>Lundi 24 Mars</b>	<b>Mardi 25 Mars</b>
Blanquette de Veau HVE	Coleslaw
Riz Igp	Lentilles Bio façon Napolitaine
Gouda Bio	Pâtes bio
Fruits de Saison Bio	crème dessert BBC vanille

<b>Jeudi 26 Mars</b>	<b>Vendredi 27 Mars</b>
Blanc de Poulet BBC	Betteraves bio vinaigrette
haricots verts sautés	œufs BBC sauce béchamel
Comté Aop coupe	Gratin Daupinois
yaourt Nature BIO + (sucre)	Fruits de Saison Bio

Produits de saison      Produits d'origine locale

Produits fermiers

Produits Bleu, Blanc, Cœur

pêcheurie durable

Recettes élaborées à partir de produits issus de l'agriculture biologique ( sous réserve du fournisseur)

menu végétarien

IGP : Indication Géographique Protégée

produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles