



MOIS DE MARS 2025



LUNDI 03

*Endive **

Sauté de volaille (fr)aux champignons

Blé

*Bûche de chèvre **

*Poire **

MARDI 04

*Chou rouge **

Rôti de porc (fr)

Purée

*Yaourt Nature **

JEUDI 06

Salade de coleslaw

Pâtes

au légumes grillés

Gâteau à l'orange 🏠

VENDREDI 07

Salade de Maïs

Poisson fruit de mer

Riz

*St Nectaire AOP **

*Pomme **

LUNDI 10

Salade de pois chiches

Filet de dinde (fr) pané

Brocolis

*Bûche de chèvre **

*Kiwi **

MARDI 11

*Carotte Râpées **

Couscous

Végétarien

Fromage Blanc

JEUDI 13

*Salade de chou chinois **

Saucisse (fr)

Lentilles

*St Nectaire AOP **

*Orange **

VENDREDI 14

Salade de Haricots vert

Steak haché (fr)

Gratin de pomme de terre

Ananas au sirop

LUNDI 17

*Betterave **

Haut de cuisse de poulet (fr)

Petit pois

Crème dessert caramel

MARDI 18

Macédoine de légumes

Boeuf (fr) en sauce

Boulgour

*Cantal AOP **

*Clémentine **

JEUDI 20

*Crudités de saison **

Croustillant au fromage

*Chou vapeur **

*Emmental **

*Poire **

VENDREDI 21

Salade de riz

Paupiette de veau (UE)

*Carottes sautées **

Glace

LUNDI 24

*Salade verte **

Kebab (fr)

Haricot vert

Fromage blanc

MARDI 25

*Céleri rave **

Sauté de porc (fr)

Riz

*Emmental **

*Banane **

JEUDI 27

*Radis beurre **

Rôti de dindonneau (fr)

Pois cassés

*Cantal AOP **

*Pomme **

VENDREDI 28

Pizza fromage

Poêlé de légumes de saison

Compote

Madelaine

LUNDI 31

*Salade de jeune pousse **

Parmentier de poisson

*Yaourt Nature **

MARDI

JEUDI

VENDREDI

RESTAURANT SCOLAIRE

BON APPÉTIT !

codage : **BIO** 🏠 : **FAIT MAISON** **LOCAL** (48) : de Lozère * subventionné dans le cadre du programme de l'Union européenne à destination des écoles

Provenance de la viande bovine : origine Française, Boucherie MARTIN ou ROUME ou éleveurs lozériens, Primeurs: Biocoop. Les menus sont susceptibles d'être modifiés.