











# MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE 2025

	02 au 06/03	09 au 13/03	16 au 20/03	23 au 27/03	30/03 au 03/04
<b>Lundi</b> 	endives au maïs et croutons Pâtes au saumon, emmental rapé <b>(bio)</b> yaourts vanille <b>(bio)</b>	cèleri et carotte rémoulade rougail saucisse, riz <b>(bio)</b> yaourt brebis à la fraise <b>(bio)</b>	salade de chou rouge boulettes d'agneau, tajine de légumes et boulgour <b>(bio)</b> yaourt aux fruits <b>(bio)</b>	carottes râpées aux raisins secs gratin de pâtes au fromage fruit 	salade d'endives, emmental et pommes Tajine de légumes aux abricots, semoule de couscous <b>(bio)</b> Fromage blanc aux oréo 
<b>Mardi</b> 	saucisse de francfort purée de pommes de terre et chou blanc rôti camembert <b>(bio)</b> compote de pomme et madeleine	salade verte <b>(bio)</b> poisson pané pommes de terre sautées et sauce tartare brie <b>(bio)</b> pomme <b>(bio)</b>	parmentier végété pdt et lentilles <b>(bio)</b> salade verte <b>(bio)</b> tomme  fruits	sauté de porc blé à l'espagnol St nectaire (aop) Yaourt brebis à la fraise <b>(bio)</b>	Blanquette de poulet aux carottes pâtes semi complète <b>(bio)</b> Camembert <b>(bio)</b> fruit
<b>Mercredi</b> 	jus de pomme(bio) crêpe jambon fromage salade verte crêpe au sucre <b>(maison)</b>	salade de chou rouge aux raisins secs parmentier et salade verte fromage fruits	rillettes de maquereaux pilon de poulet et blé à l'espagnol fruit quatre quart	Salade emmental et croutons Sauté de poulet, curry de légumes Fromage blanc cookies	Œufs durs <b>(bio)</b> mayonnaise Sauté de bœuf et haricots verts panna cotta
<b>Jeudi</b> 	betteraves rouges aux pommes omelette <b>(bio)</b> , quinoa <b>(bio)</b> et haricots verts <b>(bio)</b> buchette de chèvre fruit 	chèvre chaud escalope de dinde, purée de carottes et fondue de poireaux banane	feilleté au fromage roti de porc, haricots verts et compote fruit	Pomelo Quiche océane et salade verte <b>(bio)</b> gâteau au chocolat	Poisson frais, pommes de terre sautées et poêlée de chou st Paulin fruit
<b>Vendredi</b> 	rillettes de porc pilon de poulet, poêlée aux 3 légumes crème dessert au chocolat	pomelo tortellonis aux 3 fromages, sauce tomate yaourt nature 	œuf dur <b>(bio)</b> blanquette de poisson, riz <b>(bio)</b> et carottes pâtisserie	Salade verte <b>(bio)</b> Hamburger frites fromage fruit	Betteraves Pizza jambon fromage, salade verte <b>(bio)</b> Glace

Tous nos menus sont élaborés dans le respect de la loi **Egalim**. Certains éléments sont susceptibles d'être remplacés par un équivalent dans le respect de l'équilibre alimentaire ou d'être modifiés en cas de défaillance (technique, fournisseurs). Toutes nos viandes et volailles sont d'origine française (à l'exception de certains produits préparés). La liste des 14 allergènes à déclaration obligatoire est disponible sur demande et sur le Portail Famille et le site internet de la Ville.