



## Menus Scolaires du 7 mars au 25 mars 2022

lundi 7 mars	mardi 8 mars	mercredi 9 mars	jeudi 10 mars	vendredi 11 mars
Salade verte	Salade de pâtes		Surimi + mayonnaise	Potage Dubarry (chou fleur)
Raviolis (plat complet)	Omelette		Sauté de porc sauce charcutière	Filet de colin MSC au citron
Petit suisse sucré	Purée de butternut gratinée		Poêlée de légumes forestiers	Riz aux petits légumes
Fruit de saison	St Môret		Gouda	St Paulin
	Riz au lait		Fromage blanc sucré	Fruit de saison

Dicton du mois de mars : "Quand mars est ensoleillé, mai est pluvieux."



Menu thème St Patrick



lundi 14 mars	mardi 15 mars	mercredi 16 mars	jeudi 17 mars	vendredi 18 mars
Betteraves vinaigrette	Salade de pois chiches et échalotes		Soupe irlandaise (pommes de terre, bacon, crème fraîche, ciboulette, persil)	Coleslaw vinaigrette
Filet de poisson MSC sauce au beurre	Haut de cuisse de poulet grillé		Irish Stew (sauté de boeuf)	Tarte aux légumes
Semoule bio	Epinards béchamel		Colcannon (purée de pommes de terre et chou)	Pâtes et râpé
Fromage blanc sucré	Tartare		Cheddar	St Nectaire
Fruit de saison	Yaourt sucré bio		Irish Lemon Cake	Fruit de saison bio

lundi 21 mars	mardi 22 mars	mercredi 23 mars	jeudi 24 mars	vendredi 25 mars
Salade de pommes de terre	Celeri rave sauce moutarde à l'ancienne		Soupe de butternut	Salade de pâtes
Sauté de porc au miel	Chili végétarien		Boules d'agneau au cumin	Poisson meunière MSC
Gratin de blettes à la tomate	Riz		Polenta	Poêlée de légumes de saison
Camembert	Kiri		Yaourt fermier	Chanteneige
Fromage blanc aromatisé	Flan caramel		Fruit de saison	Compote

PRODUITS REGIONAUX

PRODUITS BIO

PÊCHE DURABLE



## Menus scolaires du 28 mars au 1 avril 2022

lundi 28 mars	mardi 29 mars	mercredi 30 mars	jeudi 31 mars	vendredi 1 avril
Carottes râpées	Salade de blé		Salade d'haricots rouges	Oeuf dur sauce cocktail
Brandade de poisson MSC	Escalope de dinde au curry		Sauté de boeuf aux champignons	Curry de légumes (végétarien)
(Plat complet)	Gratin de chou-fleur		Haricots beurre persillés	Riz
Petit suisse sucré	Chantailou		St paulin	Cantal
Fruit de saison	Fromage blanc sucré		Fruit de saison	Tarte aux pommes

**Dicton du mois d'avril : "En avril, ne te découvre pas d'un fil ; en mai, fais ce qu'il te plaît."**

Semaine 14



lundi 4 avril	mardi 5 avril	mercredi 6 avril	jeudi 7 avril	vendredi 8 avril
Saucisson + cornichons	Salade verte vinaigrette à la framboise		Macédoine vinaigrette	Velouté de lentilles corail et crème coco
Sauté de porc aux poivrons	Lasagnes bolognaise		Colombo de légumes (végétarien)	Filet de colin MSC sauce Américaine
Navets caramélisés	(plat complet)		Semoule	Poêlée de pommes de terre et légumes de saison
Pyrénées	Vache qui rit		Petit suisse sucré	Gouda
Fruit de saison	Yaourt fermier		Compote	Fruit de saison

lundi 11 avril	mardi 12 avril	mercredi 13 avril	jeudi 14 avril	vendredi 15 avril
Concombre vinaigrette	Salade Mexicaine		Salade de brocolis vinaigrette au sésame	Salade de pâtes au fromage
Blanquette de veau	Haut de cuisse de poulet tex mex		Filet de colin MSC sauce aigre douce	Dahl de lentilles
Riz forestier	Epinards béchamel		Purée de patates douces	Brunoise de légumes
Mimolette	Cantafrais		Petit suisse sucré	Camembert
Fruit de saison	Fromage blanc sucré		Fruit de saison	Mousse au chocolat

Lundi de pâques



Repas de pâques



lundi 18 avril	mardi 19 avril	mercredi 20 avril	jeudi 21 avril	vendredi 22 avril
FERIE	Carottes râpées		Soupe de légumes de saison	Salade de pommes de terre
	Omelette au fromage		Boules d'agneau sauce aux oignons, à l'ail et au romarin	Beignets de calamars à la romaine
	Polenta		Pommes duchesses	Chou fleur béchamel
	Tartare		Fromage blanc sucré	Fourme d'ambert
	Fruit de saison		Eclair au chocolat	Fruit de saison bio

