

# MENUS SCOLAIRE

## du lundi 10 mars au vendredi 28 mars 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du lundi 10 au vendredi 14 mars 2025	<p><b>SALADE DE POMMES DE TERRE, MAIS &amp; VINAIGRETTE PERSILLÉE</b></p> <p><b>SAUTÉ DE DINDE FR FAÇON BLANQUETTE</b></p> <p>Alter : <b>QUENELLE NATURE FAÇON BLANQUETTE</b></p> <p><b>HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS</b></p> <p><b>CANCOILLOTTE IGP</b></p> <p><b>YAOURT SUCRÉ</b></p>	<p><b>MENU VÉGÉTARIEN</b></p> <p><b>SALADE ICEBERG &amp; VINAIGRETTE BALSMIQUE</b></p> <p><b>LÉGUMES DE COUSCOUS AUX POIS CHICHES BIO</b></p> <p><b>SEMOULE BIO</b></p> <p><b>BÛCHETTE LAIT MÉLANGÉ</b></p> <p><b>CRÈME DESSERT VANILLE</b></p>	<p><b>BROCOLIS VINAIGRETTE</b></p> <p><b>JAMBON BLANC LR</b></p> <p>Alter : <b>PALET MARAICHER</b></p> <p><b>COQUILLETES BIO</b></p> <p><b>ST PAULIN</b></p> <p><b>POIRE</b></p>	<p><b>PATÉ DE CAMPAGNE LR &amp; CORNICHONS</b></p> <p>Alter : <b>TARTINADE AUX OEUFS</b></p> <p><b>POISSON PANÉ 100 % FILET MSC ET CITRON</b></p> <p><b>ÉPINARDS BÉCHAMEL</b></p> <p><b>VACHE QUI RIT BIO</b></p> <p><b>POMME BIO</b></p>	<p><b>MENU LA VIE EN ROSE</b></p> <p><b>RADIS ROSE RAPÉ SAUCE BULGARE</b></p> <p><b>HACHIS PARMENTIER BOEUF VBF A LA PURÉE DE BETTERAVES BIO</b></p> <p>Alter : <b>BRANDADE DE POISSON MSC A LA PURÉE DE BETTERAVES BIO</b></p> <p><b>VERRE DE LAIT BIO &amp; SIROP GRENADINE</b></p> <p><b>GÂTEAU AUX PRALINES ROSES (FARINE BIO)</b></p>
du lundi 17 au vendredi 21 mars 2025	<p><b>COLESLAW</b></p> <p><b>RÔTI DE DINDE FR SAUCE BERCY</b></p> <p>Alter : <b>OMELETTE SAUCE BERCY</b></p> <p><b>RIZ BIO PILAF</b></p> <p><b>RÉGAL DES MOINES</b></p> <p><b>LIEGEOIS CHOCOLAT</b></p>	<p><b>SALADE DE POMMES DE TERRE, CORNICHONS ET OIGNONS &amp; VINAIGRETTE</b></p> <p><b>FILET DE COLIN MSC SAUCE AUX OLIVES</b></p> <p><b>PETITS POIS</b></p> <p><b>CANCOILLOTTE A L'AIL IGP</b></p> <p><b>BANANE BIO</b></p>	<p><b>TABOULÉ (SEMOULE BIO)</b></p> <p><b>BOULETTES DE BOEUF VBF SAUCE AU THYM</b></p> <p>Alter : <b>ACRAS DE MORUE</b></p> <p><b>CAROTTES CE2</b></p> <p><b>GOUDA BIO</b></p> <p><b>CLÉMENTINE</b></p>	<p><b>MENU VÉGÉTARIEN BAS CARBONE</b></p> <p><b>CAROTTES BIO LOCALES &amp; VINAIGRETTE</b></p> <p><b>BOLOGNAISE DE LENTILLES BIO</b></p> <p><b>TORSADES BIO</b></p> <p><b>EMMENTAL RAPÉ BIO</b></p> <p><b>COMPOTE FRAICHE POMME BIO CASSIS</b></p>	<p><b>MENU VÉGÉTARIEN</b></p> <p><b>SALADE ICEBERG &amp; VINAIGRETTE</b></p> <p><b>CRÊPE AU FROMAGE</b></p> <p><b>SUISSE SUCRÉ</b></p> <p><b>KIWI BIO</b></p>
du lundi 24 au vendredi 28 mars 2025	<p><b>CÉLERI REMOULADE</b></p> <p><b>SAUCISSE DE STRASBOURG</b></p> <p>Alter : <b>SAUCISSE VÉGÉTALE</b></p> <p><b>HARICOTS BLANCS À LA TOMATE</b></p> <p><b>POINTE DE BRIE PATURAGES COMTOIS</b></p> <p><b>POMME BIO</b></p>	<p><b>MENU VÉGÉTARIEN</b></p> <p><b>COQUILLETES BIO ET MAIS VINAIGRETTE PERSILLÉE</b></p> <p><b>OEUFS DURS</b></p> <p><b>ÉPINARDS À LA BÉCHAMEL</b></p> <p><b>YAOURT LOCAL</b></p> <p><b>ORANGE BIO</b></p>	<p><b>RADIS &amp; BEURRE</b></p> <p><b>ÉMINCÉ DE DINDE FR SAUCE CURRY</b></p> <p>Alter : <b>ÉMINCÉ VÉGÉTAL AUX POIS BIO SAUCE CURRY</b></p> <p><b>RIZ BIO PILAF</b></p> <p><b>EDAM BIO</b></p> <p><b>FLAN VANILLE</b></p>	<p><b>ROSETTE LR &amp; CORNICHONS</b></p> <p>Alter : <b>SURIMI &amp; MAYONNAISE</b></p> <p><b>FILET DE COLIN MSC SAUCE AUREOLE</b></p> <p><b>POÉLÉE DE LÉGUMES</b></p> <p><b>VERRE DE LAIT BIO</b></p> <p><b>CAKE AUX POIRES (FARINE BIO)</b></p>	<p><b>CHOU ROUGE RAPÉ VINAIGRETTE AUX POMMES</b></p> <p><b>SAUTÉ DE BOEUF RÉGIONAL SAUCE TOMATE</b></p> <p>Alter : <b>QUENELLE NATURE SAUCE TOMATE</b></p> <p><b>POMMES DE TERRE RISSOLÉES</b></p> <p><b>TOMME NOIRE IGP</b></p> <p><b>COMPOTE FRAICHE POMME BIO MANGUE</b></p>
	Dessert cuisiné par nos chefs	Produit Labelisé	Produit BIO	Produit régional	Pêche durable