

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les livraisons

| | 11-mars | 18-mars | 25-mars | |
|----------|------------------------------|---|--------------------------------|--|
| LUNDI | | CAROTTES RAPÉES ♦ ♣ | SALADE DE PÂTES ♦ | |
| | CÉLÉRI RÉMOULADE ♦ ♣ | OMELETTE BIO | POISSON PANÉ | |
| | STEAK HACHÉ | POMMES DE TERRE À LA CRÈME ♦ ♣ | RATATOUILLE/RIZ | |
| | PÂTES AU BEURRE | YAOURT | FROMAGE | |
| | YAOURT BIO | | POIRES AU SIROP | |
| MARDI | 12-mars | 19-mars | 26-mars | |
| | ŒUF DUR MAYO | SARDINE AU BEURRE | MACÉDOINE DE LÉGUMES | |
| | BOULETTES VÉGÉTALES | FILET DE POISSON | PILONS DE POULET FRANÇAIS | |
| | HARICOTS VERTS BIO | RIZ CAMARGUAIS | FRITES | |
| | FROMAGE BIO | FROMAGE | FROMAGE | |
| | GÂTEAU AU CHOCOLAT ♦ | FRUIT DE SAISON ♣ | FRUIT DE SAISON ♣ | |
| JEUDI | 14-mars | 21-mars | 28-mars | |
| | BETTERAVES ROUGES ♦ ♣ | CONCOMBRES ♦ ♣ | ŒUF DUR MAYO | |
| | BRANDADE DE CABILLAUD ♦ | CORDON BLEU | NUGGETS VÉGÉTALES | |
| | FROMAGE | SPAGHETTIS SAUCE TOMATE | ÉMINCÉ DE CHOU VERT À LA CRÈME | |
| | FRUIT DE SAISON ♣ | HARICOTS VERTS BIO | CÉRÉALES | |
| | | FROMAGE AUX HERBES | FROMAGE | |
| VENDREDI | 15-mars | 22-mars | 29-mars | |
| | | SALADE VERTE BIO ♦ ♣ | TABOULÉ | |
| | FRIAND | BLANQUETTE DE VEAU ♦ <i>Viande Française</i> | PALETTE À LA DIABLE | |
| | BŒUF MODE FRANÇAIS ♦ | | PURÉE ♦ ♣ | |
| | CAROTTES VAPEUR/BLÉ FRANÇAIS | GRATIN CHOU FLEUR/POMMES DE TERRE | FROMAGE | |
| | CRÈME VANILLE ♦ | CRÈME PISTACHE | FRUIT DE SAISON ♣ | |

MENU Végétarien

MSC : Pêche durable

♦ Fait maison

♣ Produit frais

*GEMRCN : Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition



Menu composé par les élèves de CE1 et CE2 - Classe de Mme CAPPOËN

S.I.Vo.M. DE SERMAISES

Liste des allergènes

