

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les livraisons

	02-mars	09-mars	16-mars	23-mars	30-mars
LUNDI	CÉLERI RÉMOULADE ● STEAK HACHÉ DE VEAU COQUILLETES BEURRE YAOURT BIO	CAROTTES RAPÉES ● CŒUR DE MERLU RATATOUILLE / RIZ YAOURT	SALADE COMPOSÉE ● OMELETTE BIO POMMES DE TERRE À LA CRÈME ●● FROMAGE COMPOTE	BRUNOISE DE BETTERAVES PARMENTIER DE LÉGUMES ● CRÈME CHOCOLAT ●	SURIMI MAYONNAISE PILONS DE POULET PRINTANIÈRE DE LÉGUMES YAOURT
MARDI	03-mars	10-mars	17-mars	24-mars	31-mars
	ŒUF DUR MAYONNAISE POLPETTES VÉGÉTALES PURÉE ●● FROMAGE BIO GÂTEAU AU CHOCOLAT ●	MACÉDOINE DE LÉGUMES ● FILET DE POULET MOUTARDE HARICOTS VERTS CRUMBLE À L'ABRICOT ●	SALADE PIÉMONTAISE ● TOMATES FARCIES RIZ FROMAGE FRUIT DE SAISON ●	QUICHE LORRAINE ● CALAMARS FRITS FROMAGE FRUIT DE SAISON ●	RADIS AU BEURRE ● RÔTI DE PORC ● FLAGEOLETS FRUIT DE SAISON ●
JEUDI	05-mars	12-mars	19-mars	26-mars	
	SALADE VERTE ● CROQUE-MONSIEUR FRITES FROMAGE COMPOTE DE POMMES 	 SALADE VERTE ● PAËLLA MAISON ● FROMAGE FRUIT DE SAISON ●	 RADIS AU BEURRE ● PÂTES CHINOISES AU POULET ET SES LÉGUMES ● FROMAGE CRUMBLE POMME CANELLE ●●	SALADE DE LENTILLES ● CHIPOLATAS BROCOLIS GÂTEAU AUX PÊCHES ●	
VENDREDI	06-mars	13-mars	20-mars	27-mars	
	PÂTÉ EN CROÛTE BŒUF MODE ● CAROTTES VAPEUR ●● / BLÉ FROMAGE FRUIT DE SAISON ●	TABOULÉ ● NUGGETS VÉGÉTARIENS PETITS POIS CAROTTES MOUSSE AU CHOCOLAT	MAQUEREAU SAUCE MOUTARDE CORDON BLEU HARICOTS VERTS BIO YAOURT	SALADE VERTE ● QUENELLES DE BROCHET RIZ FROMAGE BLANC	

MENU Végétarien

Liste des allergènes

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



Menu composé par les élèves de CE2 - Classe de Mme ROUX

Menu Anti Gaspi : projet élaboré par 4 élèves avec la collaboration de Nelly - Lycia, Lana, Elisa et Paoline

S.I.Vo.M. DE SERMAISES

- Élaboré en cuisine
- Fait maison
- Produit frais

