

MENU RESTAURANT SCOLAIRE

Du 3 mars au 14 mars

Bon appétit !



Lundi 3 mars

Macédoine  
Hachis végétal 
Salade verte
Crème anglaise—Biscuit

Mardi 4 mars

Mousse de foie* 
Poisson en sauce
Epinards béchamel 
Port salut 
Beignet

Mercredi 5 mars

Piémontaise
Cordon bleu haricots verts 
Mimolette 
Fruit de saison*

Jeudi 6 mars

Betteraves * aux noix 
Emincé de dinde provençal—Pâtes 
Emmental
Fruit de saison*

Vendredi 7 mars

Perles océanes
Rôti de porc à la moutarde
Poêlée de légumes
Fromage blanc—Biscuit 



Lundi 10 mars

Taboulé
Veau marengo
Petits pois
Liégeois aux fruits 

Mardi 11 mars

Radis* beurre  
Œuf dur béchamel
Gratin de chou fleur/p-de-terre
Crème de fromage
Fruit de saison

Mercredi 12 mars

Rillettes de thon
Boule d'agneau au curry
Haricots blancs
Fromage 
Compote

Jeudi 13 mars

Salade verte maïs tomate*
Mafé de poulet 
Pommes campagnardes
Semoule au lait au caramel

Vendredi 14 mars

Salade strasbourgeoise*
Hoki pané
Duo de courgettes au thym
Crème au chocolat 



**Ces menus sont susceptibles d'être modifiés
(en fonction des arrivages, de problème
d'approvisionnement, ou autre imprévu).**



Produit issu de l'**Agriculture Biologique**



Menu Végétarien



Produit Label Rouge (Niveau de qualité supérieur)



Produit Bleu, Blanc, Cœur
(Démarche agricole et alimentaire durable)



Produit **Douceur Angevine**

* Produits **Locaux**

Les fruits sont sélectionnés en fonction de la saison.

Toutes les viandes sont d'origine France, exceptionnellement UE.

MENU RESTAURANT SCOLAIRE

Du 17 mars au 31 mars

C'est le printemps !

Lundi 17 mars

Macédoine 
 Bœuf goulash* de la ferme de Russé d'Allonnes 
 Pommes vapeur*
 Crème de fromage

Mardi 18 mars

Œuf mayonnaise 
 Sauté de porc normand
 Flageolets
 Panna cotta à la fraise

Mercredi 19 mars

Cervelas vinaigrette
 Brandade de poisson
 Salade*
 Suisse aromatisé 



Jeudi 20 mars

Tortis au thon
 Nuggets de volaille
 Tajine de légumes
 Crème vanille* 

Vendredi 21 mars

Perles aux légumes 
 Crêpe au fromage
 Salade verte 
 Crème framboise litchis

Lundi 24 mars

Lentilles lardons vinaigrette 
 Pavé de poisson blanc à la bordelaise
 Brocolis 
 Far breton aux pruneaux

Mardi 25 mars

Haricots verts tomate vinaigrette 
 Gratin de p-de-terre veggie 
 Salade*
 Fruit de saison*

Mercredi 26 mars

Salade niçoise
 Escalope de dinde à la crème *
 Mélange de légumes
 Flan nappé au caramel

Jeudi 27 mars

Concombres* à la grecque
 Rougail saucisse 
 Riz
 Compote 



Vendredi 28 mars

Céleri rémoulade 
 Langue de bœuf
 Gnocchis 
 Emmental
 Fruit de saison

Lundi 31 mars

Carotte râpées à l'orange
 Steak haché sauce tomate 
 Blé
 Yaourt 



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés (en fonction des arrivages, de problème d'approvisionnement, ou autre imprévu).



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Menu Végétarien



Produit Label Rouge (Niveau de qualité supérieur)



Produit Bleu, Blanc, Cœur (Démarche agricole et alimentaire durable)



Produit Douceur Angevine

* Produits Locaux

Les fruits sont sélectionnés en fonction de la saison.

Toutes les viandes sont d'origine France, exceptionnellement UE.