

RESTAURANT SCOLAIRE

MOIS DE MARS 2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
10/03/2025	11/03/2025	13/03/2025	14/03/2025
Rillettes du Mans (porc) Cordon bleu Purée de légumes ☰ Yaourt Fruit	Salade d'endives noix et bleu Lasagnes aux légumes ☰ Brie Crème dessert chocolat	Taboulé Escalope de dinde à la crème ☰ Brocolis Vache qui rit (bio) Fruit	Salade verte Paëlla de poisson ☰ Saint-Paulin Fruit
17/03/2025	18/03/2025	20/03/2025	21/03/2025
Œufs durs mayonnaise Côte de porc charcutière Carottes Vichy Emmental Fruit	Céleri rémoulade Poisson meunière Blé (bio) Mini pavé d'Affinois (bio) Cocktail de fruits au sirop	Salade composée Pizza Kiri (bio) Île Flottante	Choux râpés Filet de colin Dugléré ☰ Haricots beurre Yaourt Gaufre
24/03/2025	25/03/2025	27/03/2025	28/03/2025
Salade de riz (bio) Rôti de dinde forestière ☰ Purée de potiron Mimolette Fruit	Tranche de surimi Beignet de choux-fleurs Petis pois carottes Bûche mélange Liégeois	Carottes râpées Steak haché Potatoes Cancoillotte Compote	Salade verte Cubes de poisson céréales Gratin de chou-fleur et chou romanesco ☰ Yaourt aromatisé Biscuit
31/03/2025			
Salade de perles Escalope de veau hachée Duo de carottes Mini rondelé Fruit			☰: Préparation maison

LES YAOURTS : Une fabrication artisanale et locale.

Tous nos yaourts proviennent de la Ferme Désiris, située dans l'Ain (Bâgé/Dommartin) ou de la Laiterie Coopérative d'Étrez, localisée au cœur de la Bresse (Foissiat).

Origine des viandes

BŒUF : France

PORC : France

VOLAILLE : France

VEAU : France

AGNEAU : l'origine ne sera connue que le jour de la livraison. Elle sera tenue à la disposition des usagers par le biais d'une affiche dans les restaurants scolaires.

