



MENUS DU 10 MARS AU 4 AVRIL 2025



	SEMAINE 11 DU 10 AU 14 MARS	SEMAINE 12 DU 17 AU 21 MARS	SEMAINE 13 DU 24 AU 28 MARS	SEMAINE 14 DU 31 MARS AU 4 AVRIL
LUNDI	Salade de Riz à la Niçoise Tajine de Veau VVF Gratin de Choux Fleurs BIO Mousse au Chocolat maison	Œuf mayonnaise Dahl de Lentilles Corail Semoule Couscous BIO Comté AOP Fruit de saison	Salade de perles au Thon Jambon Grill VVF coulis de Tomates au Basilic et jardinière de légumes BIO Yaourt aromatisé BIO	Salade verte BIO aux 3 Fromages Carbonade de Bœuf VBF LR Pommes de Terre BIO Vapeur Camembert BIO Fruit de saison BIO
MARDI	Velouté de légumes BIO Chipolatas VVF LR Mogettes BIO Emmental BIO Fruit de saison BIO	Wrap Dinde & Cheddar Emincé de Bœuf VBF LR Stroghonoff Carottes BIO braisées Entremet au lait BIO	Taboulé au Quinoa BIO Tarte aux légumes de saison Salade verte BIO Cantal AOP Fruit de saison	REPAS À L'ENVERS ! Fromage Blanc Nature BIO Printanière de légumes BIO Nuggets de Volaille VF maison & Ketchup maison Tartine Italienne
MERCREDI	Coleslaw Tarte Savoyarde végétarienne Salade verte BIO Compote de Pommes	Avocat vinaigrette Macaronade Salade verte BIO Crème Dessert au lait BIO	Rillettes de Porc VF Poisson du Jour* Beurre citronné Epinards à la crème Flanby	Radis & Beurre « Croque-Monsieur » végétarien Salade verte BIO Petits Suisse aromatisés
JEUDI	Betterave BIO vinaigrette Spaghetti BIO sauce bolognaise VBF Salade verte BIO Gruyère râpé Fruit de saison BIO	Velouté de légumes BIO Poisson du Jour* Meunière & Citron Poêlée de légumes BIO Gâteau de Savoie & sa confiture BIO	Velouté de légumes BIO Saucisse de Bœuf VBF Coquillettes BIO Brie Fruit de saison BIO	Salade de Chou BIO râpé vinaigrette Rougail de saucisses VVF LR Riz Pilaf Mimolette Fruit de saison
VENDREDI	PAIN BIO Céleri BIO Rémoulade Poisson du Jour* Beurre Blanc Mousseline de Poireau BIO Yaourt Nature sucré BIO	PAIN BIO Carotte BIO râpée vinaigrette Emincé de Dinde VF Tex Mex Frites St Nectaire AOP Fruit de saison BIO	PAIN BIO Salade Piémontaise Escalope VF Viennoise maison Haricots verts BIO St Paulin Compote de Pommes	PAIN BIO Potage de légumes BIO Poisson du Jour* Beurre Rouge Poêlée de légumes BIO Tomme de Savoie IGP Choux à la crème maison

VBF : Viande Bovine Française • **VVF** : Viande Porc Française • **BIO** : Issu de l'agriculture BIO local

VVF : Viande Veau Française **BIO Non local** : céréales, pâtes et certains fromages

LR : Label Rouge • **Volaille VF** certifiée BBC / * Poisson Frais Côte Atlantique selon la Criée.

Menus susceptibles de modification sous réserve d'approvisionnements.



NOTRE ÉTABLISSEMENT BÉNÉFICIE DE L'AIDE DE
L'UNION EUROPÉENNE DANS LE CADRE DU
PROGRAMME "LAITS ET FRUITS À L'ÉCOLE"

