

# MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES MARS 2025

Tous les plats sont cuisinés sur place, le jour-même.  
L'essentiel est « fait-maison » à partir de produits frais dans la majorité des cas et de saison.

Le service se réserve le droit de modifier les menus en fonction de la Production et des livraisons.



Légende : Local |Viande, poisson, œuf | Céréales et féculents | Fruits et légumes | Produits laitiers

## Lundi 03

Céleris Rémoulade Bio AB  
Sauté de Bœuf aux oignons \* AB  
Carottes du maraîcher bio\* AB  
Pommes de terre Campagnarde  
Crème Dessert Chocolat Bio AB

## Mardi 04

Potage aux poireaux bio\* AB  
Osso buco de volaille  
Riz Bio AB  
Fruit de saison Bio AB

## Mercredi 05 Carnaval

Salade farandole AB  
Mignon de Porc sauce cheddar  
Pâtes mosaïque \* AB  
Julienne de légumes\* AB  
Brioche perdue

## Jeudi 06

Duo de cochonaille  
Calamar sauce béarnaise  
Légumes AB/Pomme de terre grenaille AB  
Fromage Bio AB

## Vendredi 07 repas végétarien

Velouté de carottes du maraîcher bio\* AB  
Penne bio AB aux légumes  
Mozzarella râpée  
Fruit bio AB

## Lundi 10

Entrée chaude  
Tajine d'agneau  
Et ses légumes AB  
Yaourt Bio AB

## Mardi 11

Salade bio AB  
Hachis Parmentier AB  
Fromage AB  
Banane Bio au chocolat AB

## Mercredi 12

Salade de légumes bio\* AB  
Estouffade de dinde  
Riz bio AB  
Crème brûlée maison\*

## Jeudi 13

Salade Bio\* AB aux dés de fromage  
Sauté de Porc à la Moutarde de Meaux AB  
Blé Bio et duo de carottes AB  
Animation Glace Matisse

## Vendredi 14

Potage aux légumes du maraîcher\* Bio AB  
Poisson du jour sauce hollandaise  
Pommes de terre Vapeur\*/ Haricots Vert à l'ail AB  
Fruit de Saison AB

## Lundi 17

Velouté Argenteuil  
Tartiflette maison \* AB  
Salade verte locale AB  
Fruit Bio AB

## Mardi 18

Pizza fromagère  
Blanquette de poisson du jour  
Boulgour AB  
Compote de fruits AB et sablé des Flandres

## Mercredi 19 Repas Pyjama

Pizza aux fromages  
Purée de légumes AB  
Saucisses  
Brochette de Guimauve

## Jeudi 20

Poireaux vinaigrette mimosa  
Carbonnade Flamande AB  
Frites AB  
Mesclun AB  
Animation Glace Guidé

## Vendredi 21

Macédoine de légumes  
Cordon bleu AB  
Semoule AB  
Sauce provençale  
Fromage blanc Bio AB coulis de fruit

## Lundi 24

Duo de cochonaille  
Noisette de Bœuf à la provençale \* AB  
Carottes glacées du maraîcher bio\* AB  
Pâtes bio\* AB  
Crème dessert AB

## Mardi 25

Velouté Dubarry bio\* AB  
Emincé de volaille à la duxelles de champignons  
Riz Bio AB  
Fruit de saison bio AB

## Mercredi 26

Salade composée AB  
Poulet rôti sauce diable  
Pomme de terre Bio \* AB  
Brocolis\* AB  
Yaourt Fermier Local AB

## Jeudi 27

Couscous  
Semoule AB  
Fromage Bio AB  
Purée de fruits Bio AB

## Vendredi 28 repas végétarien

Velouté de carottes du maraîcher bio\* AB  
Tortis bio AB Sauce fromagère  
Fruit bio AB