



# Menu du mois de Mars

## Self



Printemps

	Du 4 au 8 mars	Du 11 au 15 mars	Du 18 au 22 mars	Du 25 au 29 mars
L U N D I	Carottes râpées* ou <u>Macédoine</u>  Steak de bœuf haché (VBF) Frites  Yaourt aromatisé ou <u>Bavarois framboise</u>	Charcuterie  Filet de poisson meunière Petits pois-carottes  Fromage Compote de pomme ou <u>Compote pomme/poire</u>	Salade de pâtes multicolores  Roti de porc (VF) Ratatouille  Flan nappé caramel ou <u>Crème dessert</u>	Salade haricots verts et œufs ou <u>Salade de lentilles</u>  Chipolatas(VF) Spaghettis (bio)  Yaourt ou <u>Fromage blanc</u>
M A R D I	Salade Niçoise ou <u>Salade verte et croutons*</u>  Filet de poisson pané Gratin brocolis/choux fleur  Fromage blanc ou <u>Yaourt</u>	Potage de légumes* ou <u>Salade antillaise*</u> (carottes râpées, ananas, surimi)  Roti de dinde (VF) Lentilles (bio et local)  Flan chocolat (bio et local) ou <u>Yaourt (bio)</u>	Salade nantaise* ou <u>Salade verte et emmental*</u>  Dos de colin sauce aurore Pâtes Penne (bio)  Pâtisserie	Salade de pomme de terre de la mer* ou <u>Cake au thon</u>  Pilon de poulet (VF) Poêlée de légumes*  Fromage Fruits au choix*
M E R C R E D I	Feuilleté au fromage  Sauté de dinde Poêlée de légumes (bio et local)  Fruits au choix*	Betterave et pommes  Escalope de porc (VF) Purée maison (bio et local)  Fromage Salade de fruits*	Carottes râpées aux raisins secs*  Boulette de soja sauce tomate Semoule couscous (bio)  Fromage Tarte aux pommes *	Salade souricière*  Escalope de veau haché Petits pois  Crumble de fruits*
J E U D I	Potage de légumes (bio et local)* ou <u>Betterave et œufs</u>  Jambon blanc Sauce champignon Coquillettes (bio et local)  Yaourt sucré ou <u>Flan à la pomme *</u>	Salade Poséidon ou <u>Avocat mayonnaise</u>  Sauté de veau (VBF) Blé  Fromage d'Entrammes (bio et local) Fruits au choix*	Potage de légumes* ou <u>Macédoine au thon</u>  Carbonade de bœuf (viande mayonnaise) Pomme de terre rissolées  Fromage Salade de fruits	Pamplemousse ou <u>Carottes et pommes râpées*</u>  Lasagne bolognaise(VBF) Salade verte*  Mousse au chocolat ou <u>Yaourt aromatisé</u>
V E N D R E D I	Taboulé  Omelette aux pommes de terre Haricots verts  Fromage Fruits au choix*	Salade piémontaise ou <u>Pizza au jambon</u>  Emincé de poulet à la crème Carottes vichy*  Petits suisses ou <u>Riz au lait</u>	Salade de riz savoyard ou <u>Salade mancelle*</u>  Escalope de dinde (VF) Jardinière de légumes*  Fromage Fruits au choix*	Betterave et maïs ou <u>Céleri remoulade*</u>  Dos de colin sauce beurre citron Riz de Camargue (bio)  Yaourt sucré ou <u>Crème Tiramisu</u>

-Informations-

(\*) Signifie que des légumes et fruits frais de saison entrent dans la composition du plat.

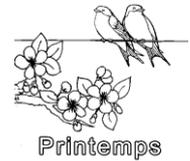
Les produits bio sont annoncés sous réserve d'un approvisionnement suffisant.

Les légumes bio prévus au menu sont majoritairement cultivés en Mayenne.

Les plats proposés au restaurant scolaire sont susceptibles de contenir l'une des 14 substances répertoriées provoquant des allergies ou intolérances.



## Menu du mois de mars maternelle



	<i>Du 4 au 8 mars</i>	<i>Du 11 au 15 mars</i>	<i>Du 18 au 22 mars</i>	<i>Du 25 au 29 mars</i>
<b>L U N D I</b>	Carottes râpées*  Steak de bœuf haché (VBF) Frites  Yaourt aromatisé	Charcuterie  Filet de poisson meunière Petits pois-carottes  Fromage Compote de pomme	Salade de pâtes multicolores  Roti de porc (VF) Ratatouille  Flan nappé caramel	Salade haricots verts et œufs  Chipolatas(VF) Spaghettis (bio)  Yaourt
<b>M A R D I</b>	Salade Niçoise  Filet de poisson pané Gratin brocolis/choux fleur  Fromage blanc	Potage de légumes*  Roti de dinde (VF) Lentilles (bio et local)  Flan chocolat (bio et local)	Salade nantaise*  Dos de colin sauce aurore Pâtes Penne (bio)  Pâtisserie	Salade de pomme de terre de la mer*  Pilon de poulet (VF) Poêlée de légumes*  Fromage Fruits au choix*
<b>M E R C R E D I</b>	Feuilleté au fromage  Sauté de dinde Poêlée de légumes (bio et local)  Fruits au choix*	Betterave et pommes  Escalope de porc (VF) Purée maison (bio et local)  Fromage Salade de fruits*	Carottes râpées aux raisins secs*  Boulette de soja sauce tomate Semoule couscous (bio)  Fromage Tarte aux pommes *	Salade souricière*  Escalope de veau haché Petits pois  Crumble de fruits*
<b>J E U D I</b>	Potage de légumes (bio et local)*  Jambon blanc Sauce champignon Coquillettes (bio et local)  Yaourt sucré	Salade Poséidon  Sauté de veau (VBF) Blé  Fromage d'Entrammes (bio et local) Fruits au choix*	Potage de légumes*  Carbonnade de bœuf (viande mayennaise) Pomme de terre rissolées  Fromage Salade de fruits	Pamplemousse  Lasagne bolognaise(VBF) Salade verte*  Mousse au chocolat
<b>V E N D R E D I</b>	Taboulé  Omelette aux pommes de terre Haricots verts  Fromage Fruits au choix*	Salade piémontaise  Emincé de poulet à la crème Carottes vichy*  Petits suisses	Salade de riz savoyard  Escalope de dinde (VF) Jardinière de légumes*  Fromage Fruits au choix*	Betterave et maïs  Dos de colin sauce beurre citron Riz de Camargue (bio)  Yaourt sucré

### -Informations-

(\*) Signifie que des légumes et fruits frais de saison entrent dans la composition du plat.

Les produits bio sont annoncés sous réserve d'un approvisionnement suffisant.

Les légumes bio prévus au menu sont majoritairement cultivés en Mayenne.

Les plats proposés au restaurant scolaire sont susceptibles de contenir l'une des 14 substances répertoriées provoquant des allergies ou intolérances.