




































































MENUS DE MARS 2025

JOURS	SEMAINE DU 03/03 AU 07/03	SEMAINE DU 10/03 AU 14/03	SEMAINE DU 17/03 AU 21/03	SEMAINE DU 24/03 AU 28/03
LUNDI	Potage de légumes  Cabillaud sauce champignons et Cantadou Brocolis  Yaourt aromatisé 	Toast de fromage frais et tomates séchées Raviolis aux légumes du soleil  Fruit de saison 	Feuilletés au fromage maison Veau  aux citrons confits Petits Pois  Fruit de Saison 	Salade verte  Hachis de Potiron façon Parmentier  (viande hachée et potiron) Vache Qui Rit  Cocktail de fruits 
MARDI	Salade Verte  Poulet  au thym Duo Purées courge et p de Terre  Fruit de Saison 	Potage Frais  (pois cassés, petits pois, Cantadou) Croustillant de pommes de terre  au Reblochon AOP Fruit de saison 	Carottes râpées  aux raisins secs vinaigrette à l'orange Omelette  aux pommes de Terre Camembert  Fruit de saison 	Moules marinières Frites  Kiri  Fruit de Saison 
MERCREDI	Laitue  Goulash  Spaghetti  + emmental râpé Crème au chocolat 	Salade paysanne (salade  , fromage, tomates) Lasagnes de bœuf  Compote de pommes 	Salade  au fromage Boulettes chasseur  Eblu au jus  + râpé Ile Flottante	Salade Folette  Daube  Polenta  Fromage Blanc aux fruits 
JEUDI	Bruschetta / Salade  Omelette  andalouse (œufs, poivrons, tomates) Haricots Plats  Crumble aux pommes 	Couscous boulettes  Et ses légumes  Chanteneige  Yaourt aromatisé 	Poulet rôti au jus  Papillons + Emmental râpés  Comté AOP Salade d'agrumes au citron 	Œufs durs mayo  / Salade Verte Spaghettis sauce Ricotta / Epinards  et pois chiches grillés*  Brie  Ananas caramélisé
VENREDI	Rillettes de sardines et maquereau Bouchée à la reine  (viande de veau) Carottes et Riz  Fruit de Saison 	Thon au Cantadou Rougail saucisse  Tomates / Riz  Donuts	Potage au potiron et Kiri  Truite saumonée  amandes et miel Haricots verts persillés  Mousse au chocolat	Velouté de poireaux  Chili Sin Carne  Riz + emmental râpé  Beignets aux pommes maison 

De plus, les menus sont accompagnés **de pain BIO** et comportent: un produit laitier, un plat de viande, de poisson ou d'œuf, un plat de crudités (fruits et légumes), et un féculent. Ils sont établis par une diététicienne diplômée.

Sur la semaine, au moins deux plats de légumes cuits sont proposés en accompagnement.

La Caisse des Ecoles se réserve le droit de modifier les menus en fonction d'événements particuliers (approvisionnements, grève, stocks, ...)