

# MENU DES CANTINES MATERNELLES ET ELEMENTAIRES MARS 2025



L  
U  
N  
D  
I  
  
M  
A  
R  
D  
I  
  
J  
E  
U  
D  
I  
  
V  
E  
N  
D  
R  
E  
D  
I

## DU 3 AU 7



Salade verte  
Tartiflette  
Oranges

Végétarien



Chou rouge  
Oeuf dur béchamel  
Haricots beurre  
à la persillade  
Crème dessert vanille

Betteraves en vinaigrette  
Blanquette de dinde  
à l'ancienne / Riz  
Fromage AOP  
Compote

Carottes râpées et fêta  
Filet meunière  
Lentilles aux petits oignons  
Eclair au chocolat



## DU 10 AU 14

Pizza au fromage  
Emincé de porc  
à la crème  
Poêlée de légumes  
Fruits

Végétarien

Couscous végétarien  
Fromage  
Fruits

Macédoine de légumes  
Goulash au boeuf  
Pâtes  
Fromage BIO  
Oranges



Salade verte  
Brandade de poisson  
Crème dessert BIO



## DU 17 AU 21

Salade  
Lasagnes  
Fromage  
Kiwis



Carottes râpées  
Rougail saucisses  
Polenta  
Fromage BIO  
Fruits

Végétarien

Céleri remoulade  
Dahl de lentilles  
au lait de coco  
Fromage AOP  
Pommes

Radis noir râpé  
Poisson pané  
Haricots verts  
Yaourt aux fruits  
Biscuits



## DU 24 AU 28

Salade verte  
Burger au poulet  
Carottes vichy  
Fromage  
Compote de poires

Carottes râpées  
Houmous de pois chiches  
Quenelles sauce tomate  
Haricots verts  
Fromage / Pâtisserie

Végétarien

Méli mélo de choux  
Rosbeef et purée  
Fromage BIO  
Fruits



Pizza  
Epinards à la crème  
Oeufs durs  
Salade de fruits



AOP : appellation d'origine protégée



LR : label rouge



MSC : pêche durable (sauvage, traçable)



Bleu Blanc Coeur



HVE : haute valeur environnementale



## LUNDI 31 MARS

Salade  
Hachis Parmentier  
Fromage AOP  
Fruits de saison



Important : les repas peuvent subir des modifications en raison des ruptures et des problèmes de livraisons.  
Les fruits et légumes sont adaptés aux saisons et les fromages variés. Pain BIO complet une fois par semaine.