



Nous avons le plaisir de vous faire parvenir les menus du restaurant scolaire pour les mois de :

**Mars- Avril 2025**

**Semaine du 10 au 14 mars 2025**

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<u>Avocat</u> Filet de colin sauce tomate <u>Riz basmati</u> Camembert Abricot sirop	<u>Crudités</u> en vinaigrette Croque végétal fromage Trio de légumes Mimolette <u>Banane</u>	<u>Potage vermicelle</u> <u>Filet de dinde</u> <u>Petits pois</u> Emmental <u>Pomme</u>	Betteraves crues vinaigrette <u>Bœuf en carbonade</u> <u>Haricots blancs</u> Verre de lait <u>Cookies</u>

**Semaine du 17 au 21 mars 2025**

LUNDI St Patrick vert	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Friand emmental Plein filet de cabillaud sauce <u>pesto</u> <u>Macaroni</u> <u>Yaourt saveur fraise</u> <u>Ananas frais</u>	Œufs durs <u>Gratiné de quenelles</u> Poêlée campagnarde Vache qui rit <u>Poire</u>	<u>Carottes râpées</u> Croque-monsieur <u>Mâche</u> Gouda Flan nappé caramel	<u>Concombre</u> à la <u>crème</u> <u>Rôti de veau aux champignons</u> Garniture de légumes St Paulin <u>Eclair au chocolat</u>

**Semaine du 24 au 28 mars 2025**

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<u>Pamplermousse rose</u> <u>Escalope de poulet</u> <u>Purée de pois cassés</u> Mini Babybel <u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Lentilles</u> à la paysanne (feta) <u>Omelette</u> Poêlée de légumes Tarte aux fruits	Salade <u>pousses d'épinards</u> Filet de colin aux épices douces <u>Haricots verts</u> Tomme grise <u>Fromage blanc aux fruits</u>	Salade de tomates <u>Paleron de bœuf</u> <u>Gnocchi</u> Saint Morêt <u>Pêches</u>

**Semaine du 31 mars au 04 avril 2025**

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<u>Salade piémontaise</u> <u>Sauté d'agneau</u> sauce aux herbes Duo de carottes Emmental <u>Kiwi</u>	<u>Radis</u> <u>Risotto parmesan</u> Laitue Saint-nectaire Crêpe sucrée	Macédoine Plein filet de colin safrané <u>Purée</u> <u>Faisselle</u> <u>Poire</u>	<u>Haricots verts</u> vinaigrette Sauté de veau BIO marengo <u>Petits pois/ carottes</u> Coulommiers <u>Orange</u>

**Semaine du 07 au 11 avril 2025**

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de <u>riz</u> Meunière de poisson blanc <u>Courgettes au beurre</u> Tomme blanche <u>Banane</u>	<u>Asperges vertes vinaigrette</u> <u>Lasagnes</u> veggie aux petits légumes Edam <u>Yaourt aux fruits</u>	<u>Concombre</u> en salade Jambon blanc <u>Coquillettes</u> <u>Gouda</u> <u>Fromage blanc nature</u>	Taboulé <u>Filet de dinde</u> au romarin Duo carotte panais Brie <u>Crème dessert chocolat</u>

**Semaine du 14 au 18 avril 2025**

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<u>Carottes râpées citronnées</u> <u>Sauté de bœuf</u> <u>Fondue de poireaux</u> Flan pâtissier	<u>Champignons</u> à la grecque <u>Tortellini ricotta épinards</u> Bûche de chèvre <u>Salade de fruits maison</u>	<u>Céleri rémoulade</u> Plein filet de cabillaud <u>Lentilles</u> Comte <u>Yaourt vanille</u>	Crêpe fromage <u>Aiguillette de poulet</u> <u>Ratatouille</u> Kiri <u>Pomme</u>

Menus validés par Melle BELLIVIER, Diététicienne du Centre de Gestion de la FPT de la Charente.  
Suivant les arrivages quelques modifications pourraient intervenir.

Production locale\* - Production biologique - Fait Maison- Repas végétarien