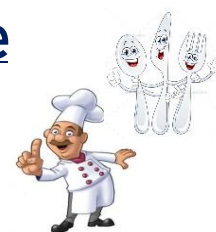








Restauration scolaire



Semaine du lundi 24 mars au vendredi 28 mars 2025

S13	DEJEUNER
Lundi 24-03-2025	<p>SALADE DE PATES MULTICOLORES AUX LEGUMES</p> <p>POISSON SAUCE CREME CITRONNEE </p> <p>EPINARDS BRANCHES EN BECHAMEL</p> <p> GOUDA BIO </p> <p>POMME  </p>
Mardi 25-03-2025	<p>SALADE ALSACIENNE </p> <p> SPAGUETTI BOLOGNAISE </p> <p>SANS VIANDE / POISSON EN SAUCE ET SPAGUETTI AU BEURRE</p> <p> YAOURT VANILLE BIO </p> <p> CLEMENTINE </p>
Jeudi 27-03-2025	<p>SALADE SOMBRERO MAYONNAISE</p> <p>CROUSTILLANT EMMENTAL</p> <p>PETITS POIS A LA FRANCAISE</p> <p> FROMAGE BLANC</p> <p>COMPOTE POMME BIO </p>
Vendredi 28-03-2025	<p> VELOUTE POTIRON</p> <p>ESCALOPE DE POULET POEELE </p> <p>SANS VIANDE / OEUF DUR BECHAMEL </p> <p>RIZ IGP DE CAMARGUE </p> <p>BRIE</p> <p>MUFFIN MYRTILLES </p>



EN VERT = Recette préparée et réalisée sur place.



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas d'approvisionnement.