

## Menu des cantines scolaires

- MARS 2023 -

menus établis suivant les recommandations du GEMRCN  
(Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition)

	Entrée	Plat protidique	Accompagnement	Fromage	Dessert
Jeudi 2 mars	Salade Arlequin (batavia, carottes, chou blanc, maïs, vinaigrette)	Sauté de boeuf Bourguignon (VBF) bio	Frites	Fromage	Donuts
Vendredi 3 mars	Carottes râpées à la vinaigrette	Poêlée de poisson frais	Fondue de poireaux, pommes de terre		Yaourt nature (bio), madeleine
Lundi 6 mars	Céleri (bio) rémoulade	Rôti de dinde à la dijonnaise	Pommes de terre vapeur / haricots beurre		Crème dessert au chocolat (bio), biscuit « petit beurre »
Mardi 7 mars	Poireaux à la vinaigrette	Quiche au fromage	Salade	Fromage à pâte fondue	Poire (bio)
Jeudi 9 mars	Carottes râpées (bio) à la vinaigrette	Saucisse de Toulouse	Lentilles (bio) aux oignons/carottes	Mimolette	Compote maison (bio)
Vendredi 10 mars	Potage de légumes	Nuggets de poisson et ketchup	Riz (bio)		Velouté aux fruits mixés et fruit de saison*
Lundi 13 mars	Taboulé (semoule bio, concombres, tomates)	Œufs durs « Dubarry »	Gratin de choux-fleurs (bio) et pommes de terre	Babybel	Fruit de saison*
Mardi 14 mars	Coleslaw aux graines de moutarde	Saumon, sauce crevettes	Riz (bio), julienne de légumes		Yaourt nature sucré et pomme (bio)
Jeudi 16 mars	Pâté/cornichons	Aiguillettes de poulet à la crème (crème, fond de volaille)	Haricots verts (bio) sautés, pommes duchesse	Emmental (bio)	Fruit de saison*
Vendredi 17 mars	Potage d'endive (bio) fromage fondu et curry	Spaghettis (bio) à la bolognaise (VBF)			Yaourt aromatisé, madeleine
Lundi 20 mars	Betteraves rouges (bio) à la vinaigrette	Rôti de dinde à la basquaise	Gratin de pâtes (bio)		Fromage blanc sur lit de compote
Mardi 21 mars	Carottes râpées (bio) à la vinaigrette	Steak haché, sauce au poivre (VBF)	Frites	Vache qui rit	Poire (bio)
Jeudi 23 mars	Salade niçoise (batavia, radis, thon, œufs, olives, basilic, huile d'olive)	Sauté de porc (bio) au jus (fond de veau, oignons, bouquet garni)	Petits pois (bio), carottes	Camembert (bio)	Grillé aux pommes
Vendredi 24 mars	Concombres à la crème	Poisson meunière	Riz (bio) et émincés de poireaux	Edam (bio)	Fruit au sirop
Lundi 27 mars	Tomates à la vinaigrette	Œufs florentine (œufs, béchamel, fromage râpé)	Pommes de terre vapeur / épinards		Fromage blanc (bio) Fruit de saison*
Mardi 28 mars	Potage de courgettes (bio) et fromage fondu	Sauté de poulet à la provençale	Haricots verts (bio) pomme de terre vapeur		Liégeois au chocolat
Jeudi 30 mars	Salade au surimi (batavia, tomates, surimi)	Pâtes à la carbonara		Gouda (bio)	Compote maison de pommes (bio)
Vendredi 31 mars	Carottes râpées (bio) à la vinaigrette	Gratin de poissons frais	Semoule (bio)	Tartare	Beignet à la framboise

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

V B F (Viande Bovine Française)

\*Fruit de saison (kiwi, poire, pomme, orange, pamplemousse)