

# Menus de MARS 2025

*Tous les jours le pain servi aux enfants est issu de l'Agriculture Biologique  
Viandes bovines certifiées d'origine française*

**☐** : Repas alternatif (sans viande, sans poisson), Loi EGAlim (Etats Généraux de l'alimentation)

Semaine du 03/03 au 07/03					
	LUNDI 03	MARDI 04	MERCREDI 05	JEUDI 06	VENDREDI 07
Entrée	<b>Pâté et cornichons</b>	<b>Potage bio</b>	<b>Toast chèvre miel</b>	<b>Betteraves bio</b>	<b>Quinoa aux légumes</b>
Plat	<b>Sauté de volaille</b>	<b>Boulettes de Bœuf en sauce</b>	<b>Poisson pané</b>	<b>Navarin d'agneau</b>	<b>Bolognaise végétale</b>
Accompagnement	<b>Petits pois</b>	<b>Printanière de légumes</b>	<b>Julienne de légumes</b>	<b>Pommes vapeur</b>	<b>Spaghettis</b>
Laitage		<b>Fromage</b>		<b>Fromage</b>	
Dessert	<b>Fruits au sirop</b>	<b>Pâtisserie</b>	<b>Crème dessert bio</b>	<b>Fruit bio</b>	<b>Yaourt n/s bio</b>
Semaine du 10/03 au 14/03					
	LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14
Entrée	<b>Salade de pommes de terre et thon</b>	<b>Macédoine mayonnaise</b>	<b>Chou rouge</b>	<b>Crêpe aux champignons</b>	<b>Salade de blé carnaval</b>
Plat	<b>Saucisses de Strasbourg</b>	<b>Cordon bleu</b>	<b>Tricorne haricots rouges maïs oignons</b>	<b>Poisson du jour</b>	<b>Filet de dinde</b>
Accompagnement	<b>Purée de pommes de terre aux orties</b>	<b>Flageolets à la tomate</b>	<b>Salade verte Sauce balsamique</b>	<b>Epinards et pommes de terre</b>	<b>Ratatouille</b>
Laitage	<b>Fromage</b>			<b>Fromage</b>	
Dessert	<b>Compote bio</b>	<b>Fromage blanc bio</b>	<b>Riz au lait</b>	<b>Fruit bio</b>	<b>Crème dessert bio</b>
Semaine du 17/03 au 21/03					
	LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21
Entrée	<b>Chou blanc à l'indienne</b>	<b>Taboulé</b>	<b>Saucisson à l'ail</b>	<b>Riz Niçois</b>	<b>Feuilleté au fromage</b>
Plat	<b>Poulet basquaise</b>	<b>Pizza aux légumes</b>	<b>Blanquette de veau</b>	<b>Poisson du jour</b>	<b>Sauté de bœuf</b>
Accompagnement	<b>Carottes vichy bio</b>	<b>Salade verte</b>	<b>Pommes de terre vapeur</b>	<b>Julienne de légumes</b>	<b>Haricots beurre</b>
Laitage	<b>Fromage</b>			<b>Fromage</b>	
Dessert	<b>Fruit bio</b>	<b>Yaourt au fruit bio</b>	<b>Banane sauce chocolat</b>	<b>Faisselle</b>	<b>Fruits au sirop</b>
Semaine du 24/03 au 28/03					
	LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28
Entrée	<b>Salade composée</b>	<b>Carottes râpées</b>	<b>Surimi mayonnaise</b>	<b>Salade fromagère</b>	<b>Betteraves</b>
Plat	<b>Chili végétal</b>	<b>Escalope de porc sauce chorizo</b>	<b>Paupiette</b>	<b>Poisson du jour</b>	<b>Emincé de bœuf</b>
Accompagnement	<b>Riz</b>	<b>Pâtes</b>	<b>Haricots verts</b>	<b>Poêlée aux légumes</b>	<b>Petits pois</b>
Laitage	<b>Fromage</b>		<b>Fromage</b>	<b>Fromage</b>	
Dessert	<b>Fruit bio</b>	<b>Pâtisserie</b>	<b>Yaourt n/s bio</b>	<b>Fruit bio</b>	<b>Crème dessert bio</b>

Le risque est réputé constant qu'une ou plusieurs causes de force majeure (défaut total ou partiel de livraison, déficience qualitative de tout ou partie des produits ou d'un lot de livraison, empêchement de nature climatique, etc...) peut ou peuvent justifier au dernier moment la modification d'un menu annoncé, sans qu'il soit possible d'en informer préalablement les écoles, la direction du centre de loisirs ou les familles".

Pour les enfants dont la famille a présenté un certificat de pathologie de type diabétique, il est prévu de proposer à l'enfant un supplément ou un complément d'aliment de source glucidique, à chaque fois que le profil diététique du menu du jour rend cette mesure souhaitable ou nécessaire.