

MENU MARS 2025

VEGETARIEN

LOCAVORE

A THEME

SEMGEST

les Gourmands
RESTAURATION COLLECTIVE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



SEMAINE du
03 au 07

Chou rouge vinaigrette balsamique OU Céleri rémoulade
Lasagnes ricotta et épinards du chef
Yaourt nature BIO et sucre OU Yaourt aromatisé BIO
Kiwi OU Poire

MENU A THEME : MARDI GRAS
Salade brésilienne (*haricots rouges, maïs, poivron, tomates*)
Galinhaba (*émincé de poulet et riz aux petits légumes*) BIO
Petits-suisses nature BIO et sucre
Beignet à l'ananas

Velouté de brocolis
Boeuf au poivre
Choux-fleurs BIO
Cantal AOP
Pomme BIO

MENU DES ENFANTS : ADL J. VILAR
Concombre BIO vinaigrette
Saucisse de porc OU Saucisse de volaille
Pommes noisettes
Mimolette
Moelleux au chocolat

Potage de légumes BIO
Palet montagnard
Carottes braisées BIO
Babybel BIO OU Chanteneige BIO
Purée de pomme et abricot BIO
OU Purée de pomme et poire BIO

SEMAINE du
10 au 14

Chou blanc vinaigrette OU Fenouil vinaigrette à l'orange
Filet de cabillaud sauce paprika
Haricots verts BIO aux herbes
Tartare nature OU Petit moulé
Riz au lait OU Semoule au lait

Salade de haricots beurre OU Betteraves vinaigrette
Emincé de poulet au curry
Riz BIO
Petits-suisses fruités BIO OU Fromage blanc nature BIO et sucre
Poire BIO OU Pomme BIO

Endives vinaigrette OU Radis beurre
Sauté de veau sauce barbecue
Coquillettes BIO
Vache qui rit BIO OU Chanteneige BIO
Purée de pomme et banane BIO OU Purée de pomme et abricot BIO

Salade d'artichaut OU Poireaux vinaigrette
Ravioli aux légumes BIO
Edam OU Cantal
Crème dessert chocolat BIO
OU Crème dessert vanille BIO

Velouté de potiron / potimarron BIO
Filet de merlu sauce oseille
Choux-fleurs BIO à la muscade
Mimolette OU Gouda
Banane OU Kiwi

SEMAINE du
17 au 21

Potage de légumes
Colombo d'émincé de poulet
Semoule BIO
Yaourt nature BIO et sucre
OU Petits-suisses fruités BIO
Pomme OU Clémentine

Salades de farfalles vinaigrette
Sauté de boeuf BIO sauce chasseur
Navets
Emmental
Mousse au chocolat BIO

MENU DES ENFANTS (ECOLE PASTEUR)
Champignons à la grecque
Steak haché BIO au jus
Purée de pomme de terre
Yaourt arôme fraise et citron BIO
Eclair au chocolat

MENU A THEME : FROMAGE
Salade mêlée BIO vinaigrette et feta
Tarte aux fromages
Carottes braisées
Délice de camembert
Purée de pomme et pêche BIO

Rosette et cornichons OU Roulade de volaille aux olives
Aiguillettes de saumon meunière et citron
Boulogne
Cantal OU Edam
Ananas BIO OU Poire BIO

SEMAINE du
24 au 28

Feuilleté au fromage fondu OU Feuilleté à la viande
Filet de Hoki sauce safrané
Haricots verts BIO à l'ail
Petits-suisses nature BIO et sucre
OU Fromage blanc nature BIO et sucre
Kiwi OU Orange

Salade coleslaw OU Salade fraîcheur (carottes, radis, maïs)
Farfalles BIO aux petits pois et sauce crème
Gouda OU Mimolette
Purée de pomme BIO OU Purée de pomme et banane BIO

Velouté de céleri
Boeuf bourguignon
Pommes de terre vapeur
St Nectaire OU Brie
Poire BIO OU Banane BIO

Salade de riz BIO OU Salade de papillons BIO
Escalope de dinde aux 4 épices
Brocolis BIO persillés
Vache qui rit BIO OU Babybel BIO
Pomme BIO OU Ananas BIO

Salade lorette (céleri, betterave, iceberg) OU Chou rouge vinaigrette
Brandade de colin
Petits-suisses aromatisés BIO OU Yaourt arôme citron et fraise BIO
Moelleux à la fleur d'oranger du chef

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements.

