

# RESTAURANT SCOLAIRE

## Menus scolaire

**lundi 10 mars 2025**

Macédoine 

Saucisse grillée 

Purée/Salade  

Chanteneige bio   

Entremet vanille 

**mardi 11 mars 2025**

Piémontaise 

Steak haché 

Haricots verts persillés 

Yaourt nature bio   

**jeudi 13 mars 2025**

Saucisson sec/Cornichon 

Poisson selon arrivage sauce hollandaise 

Riz pilaf/Petits légumes  

Gouda bio   

Quatre quart maison 

**vendredi 14 mars 2025**

Velouté de légumes  

Tartiflette végé 

Salade 

Fruit bio    

### Provenances :

- |   |  |   |                                |
|---|--|---|--------------------------------|
|  | CIRCUIT COURT PRODUIT LOCAL  |  | PRODUIT VEGETARIEN             |
|  | PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE   |  | APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE |
|  | VIANDE D'ORIGINE FRANÇAISE   |  | ORIGINE EUROPEENNE             |
|  | FILET DE POISSON FRAIS DES PORTS BRETONS   |  | MSC - PECHE DURABLE            |
|  | LAIT COLLECTÉ EN FRANCE  |   |                                |
|  | PRODUIT DE SAISON  |   |                                |
|  | FRUITS & LÉGUMES DE FRANCE   |   |                                |
|  | ÉLABORÉ EN FRANCE  |   |                                |
|  | FAIT MAISON  |   |                                |
|  | OEUF DE FRANCE   |   |                                |
|  | PRODUITS SUBVENTIONNES PAR L'AIDE DE L'UNION EUROPEENNE A DESTINATION DES ECOLES |   |                                |

### Composition des salades :

Piémontaise : pomme de terre, dés de jambon, tomates, oeufs durs, dés d'emmental, cornichons, mayonnaise

### Messages :

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur et si des impératifs de service l'imposent.

