

RESTAURANT SCOLAIRE

MARS 2025

 AGRICULTURE BIOLOGIQUE

 REPAS VÉGÉTARIEN

LUNDI

03.03

filet de poisson meuniere
brocolis et pomme de terre
fromage* 
fruit de saison* 

10.03

omelette nature
carottes et pois chiches
fromage
fruit de saison*

17.03

cordon bleu
duo de choux
yaourt à boire
fruit de saison* 

24.03

boul' bœuf a la tomate
purée de pomme de terre
fromage* 
fruit de saison* 

31.03

cubes de colin a l'armoricaine
choux fleurs et pomme de terre
fromage* 
fruit de saison* 

MARDI

04.03

navarin d'agneau
pates aux legumes
fromage
salade fruit

11.03

roti de bœuf
pomme de terre roties
yaourt nature* 
fruit de saison

18.03

chili con carne
semoule
fromage* 
compote de pommes

25.03

fish'n chips de poisson
brocolis
yaourt nature* 
fruit au sirop

MERCREDI

05.03

pilons de poulet
purée de pomme de terre
fromage
fruit de saison

12.03

émincé de dinde
riz aux haricots verts
fromage
fruit de saison

19.03

jambon blanc
carottes persillées et patate douce
yaourt aromatisé
fruit de saison

26.03

betteraves en salade
filet de poulet
haricots beurre et pomme de terre
yaourt aux fruit

JEUDI

06.03

salade de riz et de maïs
pané fromager
petits suisses
fruit de saison

13.03

Repas zéro
déchet
saucisses grillées
frites
fromage blanc aromatisé
fruit de saison

20.03

œufs durs mayonnaise
pates aux légumes
fromage* 
fruit de saison* 

27.03

roti de porc
lentilles
fromage blanc aromatisé
salade de fruit

VENDREDI

07.03

salade verte
spaghettis bolognaise
fromage blanc* 
fruit de saison* 

14.03

cuisse et pilons de poulet
pates au beurre
fromage* 
fruit de saison*

21.03

carottes rapées
nugget's de poisson
riz complet
liegeois vanille

28.03

courgettes rapées
pates bolognaise végétales
fromage
fruit de saison* 

Semaine
bio

Depuis janvier 2019, du pain issu de l'agriculture biologique est distribué quotidiennement lors des repas.

Lors du dernier contrôle de septembre 2024, conformément au décret n°2016-1750, notre établissement est au niveau d'hygiène : très satisfaisant

Depuis janvier 2013, une commission de menus est mise en place

Les menus sont contrôlés par une diététicienne nutritionniste dans le but de respecter l'équilibre alimentaire.

Afin d'améliorer la qualité des menus, des repas BIO sont servis une semaine par mois aux enfants. Tous nos repas sont confectionnés sur place par notre équipe de restauration scolaire.

* Produits BIO subventionnés par l'Union Européenne dans le cadre du programme "Lait et Fruits à l'école"

Pour des raisons indépendantes de ses services, la municipalité se réserve le droit de modifier des menus.