

Menu de février à avril 2025

| | | Entrée | Plats | Fromages et fruits ou Desserts |
|----------|----------|-------------------------------------|---|--|
| lundi | 24/02/25 | Bouillon de légumes Bio vermicelles | Filet de poisson msc coulis de poivrons semoule Bio | Fromage Bio/ Fruits de saison Bio |
| mardi | 25/02/25 | Carottes râpée Bio | Sauté de volaille £ à l'estragon gratin de brocolis Bio | Yaourt nature Bio |
| jeudi | 27/02/25 | Crêpes au fromage | Carbonade de Bœuf Bio vbf duo de carottes Bio | Gâteau à l'ananas maison |
| vendredi | 28/02/25 | Potage Halloween | Chili végétarien maison et riz Bio | Fromage Bio/ Fruits de saison Bio |
| lundi | 03/03/25 | Bouillon de légumes Bio alphabets | Sauté de porc Bio au curry lentilles Bio £ | Fromage blanc Bio |
| mardi | 04/03/25 | Salade méli-mélo | Couscous maison merguez végétale | Compote Bio et biscuit Breton |
| jeudi | 06/03/25 | Céleri Bio | Paupiette de veau braisée coco à la tomate | Cookies maison |
| vendredi | 07/03/25 | Potage légumes oubliés | Grignottes de poulet £ au paprika frites fraîches | Fromage Bio et Fruits de saison Bio |
| lundi | 10/03/25 | Bouillon de légumes Bio vermicelles | Bouchées végétales sauces aux épices douces purée de carottes Bio | Fromage Bio et Fruits de saison Bio |
| mardi | 11/03/25 | Salade méli-mélo | Brandade de poissons msc maison | Petits suisse |
| jeudi | 13/03/25 | Velouté Dubarry | Pâtes Bio à la carbonara et Grana Padano | Choux à la crème |
| vendredi | 14/03/25 | Colaeslaw Bio | Croque fromage semoule Bio | Fromage Bio et Fruits de saison Bio |
| lundi | 17/03/25 | Œufs durs mayonnaise | Rôti de porc Bio £ et compote | Fromage bio / fruits de saison bio |
| mardi | 18/03/25 | Bouillon de légumes Bio vermicelles | Lasagnes maison vbf et salade verte | Yaourt Bio |
| jeudi | 20/03/25 | Potage parmentier | Blanquette de poisson msc jardinière de légumes | Muffin aux pépites de chocolat maison |
| vendredi | 21/03/25 | Macédoine de légumes | Pizza aux fromages maison | Fromage Bio / Fruits de saison Bio |
| lundi | 24/03/25 | Bouillon de légumes Bio alphabets | Hachis parmentier Végétale maison | Fromage bio / fruits de saison bio |
| mardi | 25/03/25 | Salade méli-mélo | Grignotes de poulet £ maison frites fraîches | Glace |
| jeudi | 27/03/25 | Quiche aux fromages | Steak de veau sauces aux épices douces lentilles Bio | Pana cota coulis de fruits rouges maison |
| vendredi | 28/03/25 | Potage cultivateur | Filet de poisson à la Basquaise £ riz Bio | Crème au chocolat Bio |
| lundi | 31/03/25 | Bouillon de légumes Bio vermicelles | Rougail saucisse Bio £ Boulgour Bio | Fromage bio / fruits de saison bio |

| | | | | |
|----------|----------|-----------------------|------------------------------------|------------------------------------|
| mardi | 01/04/25 | Surimi sauce cocktail | Goulash Bio vbf purée maison | Fromage Bio / fruits de saison Bio |
| jeudi | 03/04/25 | Céleri Bio | Timbale de légumes gratinés maison | Cookies maison |
| vendredi | 04/04/25 | Potage Essaü | Cheeseburger vbf | Fromage Bio / Fruits de saison Bio |
| | | | VACANCES | |
| | | | | |

Rappel : Il est possible aux parents de manger à la cantine en prévenant la mairie au plus tard à 10 h le matin, le coût du repas est de 7.80 euros
 Les menus grisés sont les menus végétariens.
 Les fruits bio et produits laitiers Bio bénéficient de subvention européenne AGRIMER .

Le sigle £ signifie circuit court ou agrilocal 22 ou producteurs locaux
 L'ensemble des viandes sont d'origine française
 Le poisson MSC / pêche durable
 La viande de porc est bio et local

Les fruits de saison Bio sont écrits en vert car ils sont subventionnés par AGRIMER

En raison du portage de repas pour Chatelaudren , les frites sont remplacées par des pommes rissolées.

Toutefois, le menu peut être modifié selon l'arrivage.

Composition :

Salade méli-mélo: salade mesclun, noix, croûtons, emmental
 Salade russe: macédoine, mais, vinaigrette, mayonnaise
 bouché à l'orientale : pois chiche, tomate, oignons, soja, ail, épices