

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