



## Menu du 17 au 21 mars 2025



### Menu Végétarien

### Menu Végétarien

lundi 17	mardi 18	mercredi 19	jeudi 20	vendredi 21
<p><b>pain</b> </p> <p><b>betteraves au maïs</b> ou <b>macédoine à la mayonnaise</b></p> <p><b>nugget de lentilles corail</b> <b>petits pois carottes</b></p> <p><b>chaource</b>  ou <b>comté</b> </p> <p><b>banane</b>  ou <b>kiwi</b> </p>	<p><b>baguette sésame</b> </p> <p><b>pamplemousse</b>  ou <b>salade coleslaw</b></p> <p><b>saucisse de Toulouse</b> <b>omelette nature</b> <b>lentilles</b> </p> <p><b>yaourt vanille</b>  ou <b>yaourt nature local</b> </p> <p><b>cocktail de fruits au sirop</b> ou <b>abricots au sirop</b></p>	<p><b>pain</b> </p> <p><b>batavia à la vinaigrette au miel</b></p> <p><b>tortelloni tomates mozzarella</b> </p> <p><b>kiri</b> </p> <p><b>ananas au fromage blanc</b></p> <p>Uniquement les élèves d'O.Gréard</p>	<p><b>pain</b> </p> <p><b>salade verte mozzarella</b> ou <b>carottes râpées</b> </p> <p><b>steak de veau aux oignons</b> <b>pommes rissolées</b> <b>curry de légumes et de pommes de terre</b> </p> <p><b>Saint-Paulin</b>  ou <b>brie</b> </p> <p><b>orange</b>  ou <b>poire</b> </p>	<p><b>petit pain</b> </p> <p><b>endives aux pommes</b> ou <b>salade de lentilles tomates</b></p> <p><b>filet de dorade sauce basquaise</b>  <b>boulette orge chèvre et miel</b> </p> <p><b>gratin de courgettes</b> </p> <p><b>camembert</b>  ou <b>mimolette</b> </p> <p><b>beignet au chocolat</b> ou <b>gaufre de Bruxelles</b></p>



Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

Menus conformes aux recommandations GEMRCN - JUILLET 2015

Menus susceptibles de modifications en fonction des arrivages

Légende : viande - poisson - œufs / fromages et laitages / fruits et légumes / féculents / divers

Viande de bœuf née élevée et abattue en France

Viande de veau née élevée et abattue en France

Viande de porc née élevée et abattue en France

