

La Restauration scolaire

MENUS DU MOIS DE MARS 2025

Suivez nos actualités sur les réseaux sociaux !

@ccpetitecamargue



Menus contrôlés par un diététicien-nutritionniste.

	Du 3 au 7 mars	Du 10 au 14 mars	Du 17 au 21 mars	Du 24 au 28 mars
LUNDI	VÉGÉTARIEN Pois chiches et fèves persillés Pané au fromage Jardinière de légumes Velouté aux fruits Fruit de saison	Macédoine mayonnaise Gardianne de taureau Riz pilaf Gouda Fruit de saison	Céleri remoulade Bœuf bourguignon Pommes de terre grenailles Comté Fruit de saison	Taboulé Sauté de dinde Poêlée méridionale Camembert de brebis Fruit de saison
MARDI	Batavia Blanquette de veau Carottes au jus Tomme du Vercors Beignet aux pommes	Salade Italienne Spaghetti Bolognaise Emmental râpé Compote	VÉGÉTARIEN Salade d'haricots verts Croque-monsieur au fromage Fromage blanc nature Crunchy au chocolat	Radis au beurre Filet de limande sauce Normande Boulgour Petit suisse aux fruits Fruits au sirop
MERCREDI	Velouté de courges et ses crêtons Gratin de poisson Ebly aux petits légumes Camembert de brebis Corbeille de fruits	Mâche aux noix et dés de fromage Seiche à la Sétoise Pomme de terre vapeur Dessert aux fruits rouges	Feuilleté au fromage et mâche Omelette aux herbes Gratin de brocolis Flan au caramel	Salade d'épeautre Rôti de veau Epinards en béchamel Kiri Salade d'oranges et biscuit
JEUDI	Betteraves en vinaigrette Sauté de porc Sauté de dinde Torsades au beurre Emmental râpé Fruit de saison	VÉGÉTARIEN Lentilles aux oignons doux Quenelles à la Napolitaine Haricots beurre persillés Yaourt nature Coulis de fruits	Menu fleuri Salade mimosa et asperges Poulet rôti au four Farfalles sauce basilico Pétales de parmesan Mosaïque de fruits	Anniversaire Coleslaw maison Cordon bleu Ratatouille et riz Tome blanche Fougasse d'Aigues-mortes
VENDREDI	Salade verte et dés d'emmental Poisson frais sauce basilic Petits pois Dessert au chocolat Quatre-quart	Oeuf dur au sel Poisson frais sauce Basquaise Semoule aux fèves et aux raisins Cantal jeune Fruit de saison	Carottes râpées aux amandes grillées Poisson frais sauce safranée Purée de courgettes Faisselle Confiture	VÉGÉTARIEN Salade composée Ravioli ricotta épinard Fromage blanc nature Compote

En cas de problèmes d'approvisionnement, les menus sont susceptibles d'être modifiés.



Plus d'infos sur le service
RESTAURATION SCOLAIRE en
scannant le QR code.



Les recettes proposées peuvent contenir des allergènes.

Merci de bien vouloir consulter le tableau des allergènes référent pour plus d'informations.