



























**MENU SCOLAIRE MARS 2025**

lundi 3 mars	mardi 4 mars	mercredi 5 mars	jeudi 6 mars	vendredi 7 mars
Betteraves rouges BIO vinaigrette Filet de poisson sauce crème <i>Bolognaise de légumes</i> Torsades semi-complètes BIO Tomme grise Kiwi BIO	Quenelle nature BIO sauce forestière Riz de Camargue IGP Bûche du Pilat Compote pomme poire BIO	Salade de lentilles BIO au potiron Steak haché au jus  Tortilla sauce tomate  Carottes persillées BIO Fromage blanc aromatisé Banane BIO	Salade verte Couscous volaille/agneau  Couscous végétarien  Semoule couscous BIO Crème dessert vanille	Salade Coleslaw BIO Sauté de porc sauce catalane  Emincé végétarien sauce catalane Petits pois Polinois ( local ) Clafoutis à la poire
lundi 10 mars	mardi 11 mars	mercredi 12 mars	jeudi 13 mars	vendredi 14 mars
Potée auvergnate (montbéliarde IGP) <i>Boulettes végétales</i>  Légumes de la potée BIO  Saint Nectaire AOP* Compote pomme fraise BIO	Carotte râpée BIO vinaigrette Sauté de volaille sauce cancoillotte  <i>Bourguignon de fèves aux champignons</i>  Trottole semi-complet BIO Rondelé nature BIO* Crème dessert caramel local	Tarte au comté Filet de poisson meunière Quenelle nature sauce aurore Haricot beurre persillé Orange BIO	Taboulé maison BIO Omelette nature BIO  Epinards hachés sauce béchamel Cantal AOP* Banane BIO	Rosette / cornichon  <i>Salade de coeur de blé</i>  Chou fleur bolognaise BIO  Chou fleur bolognaise végétale  Yaourt nature BIO* Gâteau chocolat noisette
lundi 17 mars	mardi 18 mars	mercredi 19 mars	jeudi 20 mars PRINTEMPS	vendredi 21 mars
Salade de céleri et potiron râpés BIO Bœuf BIO sauce provençale  <i>Bolognaise de légumes</i>  Riz de Camargue IGP Comté AOP* Clémentine	Chou bicolore BIO vinaigrette Ratatouille Torsades semi-complètes BIO Babybel BIO* Liégeois vanille caramel	Taboulé de boulgour Filet de poisson pané Lentilles (local) Carottes BIO aux herbes Vache qui rit BIO Orange BIO	Salade verte  Filet de poulet sauce citron  Emincé végétarien sauce citron  Pommes vapeur BIO Tomme noire des Pyrénées IGP* Tartelette au citron maison	Salade de perles aux légumes Sauté de porc sauce forestière Quenelle nature Bio forestière  Haricots verts persillés Yaourt aromatisé BIO
lundi 24 mars	mardi 25 mars	mercredi 26 mars	jeudi 27 mars	vendredi 28 mars
Macédoine de légumes Hachis parmentier BIO  <i>Hachis parmentier végétarien</i>  Cancoillotte à l'ail Kiwi BIO*	Carotte râpée BIO vinaigrette Pizza BIO aux 4 légumes Camembert BIO* Compote pomme abricot BIO	Chou blanc BIO et noisettes Tortis BIO sauce carbonara  <i>Torsades bolognaise aux légumes</i> Rouy Tartelette aux myrtilles maison	Blanquette de volaille  <i>Galette de pois chiche Bio</i> Poêlée de légumes verts /pomme de terre BIO Pont l'évêque AOP* Banane BIO*	Mosaique de légumes Filet de poisson sauce Suchet Oeuf dur sauce provençale Riz de Camargue IGP Mousse au chocolat au lait
lundi 31 mars	* renvoie à des fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles			
Filet de poisson sauce safran Omelette aux herbes Printanière de légumes Comté AOP* Liégeois vanille caramel	 			

***Vous trouverez les allergènes ainsi que des suggestions de menus pour le soir sur le site du Sicopal***

**Menus établis sous réserve d'approvisionnement**