RESTAURATION SCOLAIRE

MENU

CUISINÉ LE MATIN,
CONSOMMÉ LE MIDI !

CENTRE DE LOISIRS

Lundi 02 mars Taboulé Pépites de poulet Courgettes à la crème Fromage Fruit de saison	Mardi 03 mars Salade de tomates vinaigrette Gardiane de taureau Riz de Camargue Faisselle sucre ou miel	Mercredi 04 mars Pizza au fromage Emincé de dinde à la moutarde Ratatouille Fromage Fruit de saison	Jeudi 05 mars Salade verte vinaigrette Moules à la marinière Tendres perles Fromage Compote de fruit	Vendredi 06 mars Salade de blé Crêpe au fromage Haricots verts persillés Pâtisserie
Lundi 09 mars Salade de betteraves vinaigrette Spaghettis carbonara + râpé Fromage Fruit de saison	Mardi 10 mars Salade de concombres vinaigrette Quenelles nature sauce champignons Boulgour bio Yaourt nature + sucre	Mercredi 11 mars Salade de pamplemousse Poulet au curry Blé bio Laitage	Jeudi 12 mars Salade de pommes de terre Sauté de veau aux olives Poêlée de légumes anciens Crème dessert chocolat	Vendredi 13 mars Salade de pois chiches Filet de cabillaud sauce citronnée Carottes sautées Fromage Fruit de saison
Lundi 16 mars Salade de mâche vinaigrette Tortellinis au fromage Fromage Salade d'ananas	Mardi 17 mars Salade de lentilles oignons Escalope de dinde milanaise Haricots verts sautés Petits suisses aux fruits	Mercredi 18 mars Salade verte vinaigrette Filet de colin sauce oseille Semoule bio Fromage Fruit de saison	Jeudi 19 mars *Menu américain—Frites* Salade de tomates / mozzarella Jambon Frites Sunday	Vendredi 20 mars Pizza au fromage Poisson meunière Epinards à la crème Fromage Fruit de saison
Lundi 23 mars Carottes râpées vinaigrette Bœuf bourguignon Purée de pommes de terre Crème dessert vanille	Mardi 24 mars Tarte au fromage Poisson pané + citron Ratatouille Fromage Fruit de saison	Mercredi 25 mars Taboulé Omelette nature Courgettes ail et persil Fromage Fruit de saison	Jeudi 26 mars Radis / beure Sauté de dinde aux épices Pâtes bio au beurre Fromage blanc sucré	Vendredi 27 mars Concombres / féta / olives Semoule, pois chiches, légumes aux saveurs orientales Plateau de fromages Compote de fruit

MENU VÉGÉTARIEN

POUR UN MENU ÉQUILIBRÉ : 1 FRUIT ET / OU LÉGUME • 1 PRODUIT CÉRÉALIER • 1 PRODUIT LAITIER • 1 SOURCE DE PROTÉINE ANIMALE OU VÉGÉTALE

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE • LES MENUS SONT SUSCEPTIBLES DE CHANGER EN FONCTION DES CONDITIONS D'APPROVISIONNEMENT.

SAINT-MARTIN-DE-CRAU PROVENCE

Mise à jour le 29/09/2025