

# Menus de Mars 2024



Les repas au restaurant des enfants, c'est : **un menu végétarien par semaine, avec des apports nutritionnels complets.**

Lundi 4 Mars	Mardi 5 Mars	Mercredi 6 Mars	Jeudi 7 Mars	Vendredi 8 Mars
Asperges Jambon Mogettes Brie Fruit de saison	Salade Marine <i>(perles de blé, saumon fumé, tomates confites)</i> Blanquette de veau Haricots verts Gouda Fruit de saison	Avocat Filet de poisson Carottes Fromage blanc Muffin	Carottes râpées Raclette Mont d'or, pommes de terre et charcuterie Entremets Compote de fraise	Piémontaise Filet de poulet à l'estragon Purée de panais Cantal Fruit de saison
Lundi 11 Mars	Mardi 12 Mars	Mercredi 13 Mars	Jeudi 14 Mars	Vendredi 15 Mars
Betteraves Saucisse de Toulouse Lentilles Fromage blanc Fruit de saison	Céleri rémoulade Sot-l'y-laisse de dinde au curry Salsifis Tartare Gâteau de semoule aux raisins	Toast de chèvre et miel Pot-au-feu Camembert Salade de fruits	Taboulé Parmentier de pois aux carottes Comté Fruit de saison	Salade composée <i>(sucrine, radis, tomates confites, noix)</i> Tajine de volaille Boulgour Brie Flan aux abricots
Lundi 18 Mars	Mardi 19 Mars	Mercredi 20 Mars	Jeudi 21 Mars	Vendredi 22 Mars
Salade Coleslaw Lasagnes chèvre et épinards Cantal Pêches au sirop	Salade Strasbourgeoise Escalope Viennoise Petits pois Crème dessert chocolat Fruit de saison	Museau vinaigrette Filet de raie Brocolis Entremets Fruit de saison	Avocat Sauté de porc à la Provençale Poêlée de céleri Brie Eclair au chocolat	Salade endives, noix, emmental Navarin d'agneau Flageolets Mimolette Ananas rôti au miel
Lundi 25 Mars	Mardi 26 Mars	Mercredi 27 Mars	Jeudi 28 Mars	Vendredi 29 Mars
Pizza Paupiette de dinde Duo de carottes Camembert Fruit de saison	Betteraves Steak haché Frites Comté Fruit de saison	Nems Noix de joue de porc Poêlée au chou Fromage de chèvre Fruit de saison	Céleri et pomme granny râpés Filet de poisson Riz Fromage blanc Poire cuite au chocolat	Oeuf dur mayonnaise Falafels Légumes façon tajine Gouda Compote de banane



Origine française



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Entrées et desserts fait maison



: Origine locale



: Légumes et fruits frais

Tous nos plats principaux sont faits maison et salés au Sel du Bassin de Royan

