



# Menu mars 2025 : Ecole de la Folle Avoine



Le restaurant scolaire est certifié LABEL BIO Niveau 3 « mention EXCELLENCE » par Ecocert en cuisine.

<p><u>Lundi 10/03/2025</u>  <u>Salade coleslaw</u>(FM)  <u>Chipolatas VF</u> (FM)  <u>Purée de brocolis</u> (FM)  <u>Fromage</u>  <u>Compote</u></p>	<p><u>Mardi 11/03/2025</u>  <u>Tourin à l'ail</u> (FM)  <u>Gratin nantais</u> (FM)  <u>Fromage</u>  <u>Fruit de saison</u></p>	<p><u>Jeudi 13/03/2025</u>  <u>Céleri rémoulade</u>(FM)  <u>Sauté de veau aux olives VF</u> (FM)  <u>Petit pois</u>(FM)  <u>Yaourt aromatisé</u>  <u>Fruit de saison</u></p>	<p><u>Vendredi 14/03/2025</u>  <u>Salade Thaï</u> (FM)  <u>Flan de légumes</u>(FM)  <u>Crème dessert chocolat</u>(FM)  <u>Fruit de saison</u></p>
<p><u>Lundi 17/03/2025</u>  <u>Potage à la tomate</u>(FM)  <u>Pintade rôtie aux épices VF</u>(FM)  <u>Beignet de fenouil</u>(FM)  <u>Fromage</u>  <u>Compote</u></p>	<p><u>Mardi 18/03/2025</u>  <u>Râpé de choux rouge et blanc</u>(FM)  <u>Bœuf thai VF</u>(FM)  <u>Nouilles sautées</u>(FM)  <u>Yaourt nature</u>  <u>Fruit de saison</u></p>	<p><u>Jeudi 20/03/2025</u>  <u>Salade composée</u>(FM)  <u>Quenelles gratinées</u>(FM)  <u>Haricots verts persillés</u>(FM)  <u>Fromage</u>  <u>Pomme au four à la cannelle</u>(FM)</p>	<p><u>Vendredi 21/03/2025</u>  <u>Râpé de radis bleu d'automne sur lit de salade</u>(FM)  <u>Cabillaud crème d'échalotes</u>  <u>Ecrasé de carottes tricolores au beurre</u>(FM)  <u>Moelleux aux amandes</u>(FM)</p>
<p><u>Lundi 24/03/2025</u>  <u>Cake aux deux fromages</u>(FM)  <u>Poule au pot à l'ancienne VF</u>(FM)  <u>Et ses légumes</u>  <u>Compote</u></p>	<p><u>Mardi 25/03/2025</u>  <u>Œuf mayonnaise</u>(FM)  <u>Curry de chou-fleur</u>(FM)  <u>Aux lentilles</u>  <u>Fromage blanc</u>  <u>Fruit de saison</u></p>	<p><u>Jeudi 27/03/2025</u>  <u>Velouté de légumes</u>(FM)  <u>Canard à l'orange VF</u>(FM)  <u>Frites</u>(FM)  <u>Fromage</u>  <u>Fruit de saison</u></p>	<p><u>Vendredi 28/03/2025</u>  <u>*Menu Portugais*</u>   <u>Caldo Verde</u>(FM)  <u>Bacalhau com Natas</u>(FM)  <u>Pasteis de Nata</u>(FM)  <u>Ananas</u></p>
<p><u>Lundi 31/03/2025</u>  <u>Salade verte /croûtons</u>(FM)  <u>Lasagnes au tofu</u>(FM)  <u>Fromage</u>  <u>Compote</u></p>			

Les menus sont élaborés en collaboration avec une diététicienne nutritionniste diplômée. Ils sont susceptibles d'être modifiés en cas de problème d'approvisionnement.  
 Agriculture biologique / Viande Française : VF / Menu végétarien / \* poisson frais selon arrivage / Produit local/ (FM) fait maison / PAIN BIO O 'sacré pain/.