

MENUS MARS 2023

DU 6 AU 10 MARS

LUNDI	MARDI VÉGÉTARIEN	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI VÉGÉTARIEN
Chou rouge vinaigrette		Betteraves vinaigrette	Soupe de maïs et pop corn au Paprika	Toast fromage frais et radis
Rôti de porc aux pruneaux	Service restauration fermé	Bourguignon	Filet de poisson à l'oseille	Parmentier de patate douce
Ecrasé de pomme de terre		Panais et carottes	Purée de courge	Et pomme de terre au tofu
Fromage Blanc		Yaourt fermier vanille	Brie	
Crumble de Pommes		Petit sablé	Banane	Gâteau pois chiche et citron

DU 13 AU 17 MARS

LUNDI	MARDI VÉGÉTARIEN	MERCREDI	JEUDI VÉGÉTARIEN	VENDREDI
Coleslaw (carottes, céleri)	Salade de blé, oeufs et poivrons rôtis	Mesclun de salade et saumon fumé	Potage de champignons	Mâche, endives et croûtons
Rôti de veau à la sauge	Gratin de blettes	Sauté de porc à la moutarde	Flan de pomme de terre	Filet de poisson au curry
Ecrasé de pomme de terre	Et crumble pois chiche	Chou fleur persillé	Et carottes	Purée de potimarron
Yaourt fermier	Chèvre	Fromage blanc	Emmental	
Dés de Pommes cuites	Orange	Banane	Clémentine	Riz au lait

DU 20 AU 24 MARS

LUNDI VÉGÉTARIEN	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI VÉGÉTARIEN
Céleri rémoulade	Chou blanc et raisins secs	Carottes citronnées	Pâté de campagne	Potage de pois cassés
Quiche aux asperges	Hachi parmentier	Poulet à la crème de céleri	Pot au feu de la mer	Oeuf
Mesclun de salade	De boeuf	Petit Epeautre	Et ses légumes (poireaux, carottes, navets)	Florentine (épinards)
Cantal	Yaourt fermier	Brie	Verre de lait	Mimolette
Gâteau au chocolat	Banane cuite	Purée de pomme	Fruit	Poire

DU 27 AU 31 MARS

LUNDI	MARDI VÉGÉTARIEN	MERCREDI	JEUDI VÉGÉTARIEN	VENDREDI
Salade de brocolis	Cake au Haricots blancs sauce fromage blanc	Mesclun de salade et croûtons	Potage de légumes	Toast de rilette aux 2 saumons
Brandade de	Boullgour aux petits légumes	Blanquette de veau	Pizza végétarienne	Columbo de porc
Poisson	(Carottes, céleri et oignons)	Pommes Vapeur	Salade	Riz
Camembert	Gouda		Emmental	
Fruit	Pomme	Yaourt fermier	Semoule au lait	Fromage blanc sucré

2022

Contrôlé par **ECOCERT EN CUISINE**

Niveau 3 mention excellence

Un restaurant
+ bio
+ local
+ sain
+ durable

PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION NOTRE MODELE ADEL'AVENIR

La charte

« Bien manger à l'école C'est l'affaire de ma commune »



VOTRE RESTAURANT A OBTENU LES LABELS SUIVANTS :



À partir du 1^{er} mars 2022, les établissements proposant des repas à prendre sur place ou à emporter devront indiquer aux consommateurs l'origine des viandes de volailles, porcs et moutons qu'ils mettent à leurs menus, comme ils le faisaient déjà pour la viande de bœuf. La Ville de La Couronne vous renseigne sur l'origine de ses viandes depuis plusieurs années à travers les pictogrammes insérés dans les menus et vous informe qu'à partir de mars 2022, toutes les viandes préparées au Restaurant communal sont d'origine française.