

MENU MARS 2025

SEMAINE DU 3 AU 7 MARS - VACANCES

LUNDI VÉGÉTARIEN	MARDI	MERCREDI	JEUDI VÉGÉTARIEN	VENDREDI
Velouté de carottes et lait de coco	Toast de Guacamole	Salade de pomme de terre	Salade de chou blanc	Salade de mâche et de radis
Parmentier	Bœuf stroganoff	Rôti de porc Sauce Chorizo	Omelette nature	Lasagne Poisson - Poireaux
de légumes d'hiver	Riz Pilaf	Panais rôtis	Avec ses carottes persillées	
		Edam	Brie	Verre de lait
Pommes	Fromage blanc	Banane	Gâteau au citron	Gâteau à la noix de coco

SEMAINE DU 10 AU 14 MARS

LUNDI	MARDI VÉGÉTARIEN	MERCREDI	JEUDI VÉGÉTARIEN	VENDREDI
Salade haricots verts mimolette	Carottes à la crème ciboulette	Potage aux pois cassés	Toast de fromage frais et navet frais finement coupés	Betteraves et orange
Tajine de veau	Omelette et coulis de tomate	Emincé de volailles aux épices	Dahl de lentilles	Tourte feuilletée au poisson
Abricots et amandes	Riz	Pâtes	Pommes de terre vapeur	Et ses légumes
Gratin de pommes de terre	Panna Cotta vanille	Verre de lait	Camembert	Chèvre
Ananas	Et ses pommes caramélisées	Banane	Kiwi	Riz au lait citron

SEMAINE DU 17 AU 21 MARS

LUNDI VÉGÉTARIEN	MARDI	MERCREDI	JEUDI VÉGÉTARIEN	VENDREDI ÉCOLIERS
Chou rouge Vinaigrette à l'orange	Pâté de campagne	Salade de petit épeautre	Coleslaw (chou blanc - carotte)	Soupe de lentilles corail
Blanquette de haricots blancs	Filet de poisson sauce agrumes	Sauté de veau aux olives	Lasagne épinards et	Tourte Saumon Poireau
Riz	Brocolis	Duo Pommes de terre / Carottes Vichy	Manslois	
Morbier	Brie	Cantal	Yaourt fermier	Ribambelle de fruits découpés
Purée de pommes	Fruit	Fruit	Crumble céréale façon « Camille »	Sauce chocolat fondu

SEMAINE DU 24 MARS AU 28 MARS

LUNDI	MARDI VÉGÉTARIEN	MERCREDI	JEUDI VÉGÉTARIEN	VENDREDI
Potage de légumes	Salade de pomme de terre aux cornichons	Carottes râpées	Mesclun de salade et croutons	Cèleri vinaigrette de curry
Calamars à l'armoricaine	Gratin de chou-fleur et	Petit salé	Légumes façon tajine	Carbonnade de boeuf
Boullgour épicé	Oeufs gratinés	Lentilles vertes	Pois chiches	Pâtes
Panna Cotta Vanille	Emmental		Gouda	Chocolat chaud
Fruit	Fruit	Fromage blanc	Gâteau au citron	Cookies

SEMAINE DU 31 MARS AU 4 AVRIL

LUNDI VÉGÉTARIEN	MARDI	MERCREDI	JEUDI VÉGÉTARIEN	VENDREDI ÉCOLIERS
Carottes aux raisins secs	Mesclun de salade et emmental	Chou Rouge Vinaigrette de framboise	Salade de blé	Salade Verte ; Dèc de mimolette et Maïs
Risotto aux herbes	Filet de poisson à la sauce tomate	Poulet rôti	Omelette à l'espagnole	Pâte carbonara
	Haricots verts	Purée de légumes de saison		Lardons à part
Tomme de lait de vache		Gouda	Fromage blanc	Gaufre sauce chocolat
Fruit	Yaourt Vanille	Cake à la banane façon "Maguy"	Fruit	Verre de lait

PRODUITS BIO
BOITE À IDÉES

SAISON PRODUITS DE SAISON FAIT MAISON

LOCAL PRODUITS LOCAUX SELON LE RÉFÉRENTIEL ÉCOCERT



AIDE UNION EUROPÉENNE À LA DISTRIBUTION DE PRODUITS LAITIERS

AIDE UNION EUROPÉENNE À LA DISTRIBUTION DE FRUITS ET LÉGUMES

Conformément à la loi du 1er mars 2022 rendant la publication d'origine des viandes obligatoire, nous vous informons que toutes les viandes préparées au Restaurant communal sont d'origine française.

CONTACTER LE SERVICE RESTAURATION

09 66 43 48 64

cuisine.centrale@lacouronne.fr

VOTRE RESTAURANT EST LABELISÉ

