


















MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

MARS 2025

LUNDI 3 mars		MARDI 4 mars		MERCREDI 5 mars		JEUDI 6 mars		VENDREDI 7 mars	
menu végétarien				menu végétarien					
toast de sardines et salade verte		Potage crécy		salade de lentilles		salade de haricots verts		salade coleslaw	
Gnocchis sauce tomate		Emincé de porc		Omelette forestière		Filet de poisson sauce ciboulette	 	Daube boeuf BIO	 
Emmental râpé		Jardiniere de légumes		Gratin de courges		Mélange céréales		Purée	
yaourt BIO		St Nectaire AOP		Edam à la coupe		Saint Bricet		Flan vanille	
Fruit		Banane		Mousse chocolat		Gateau aux fruits			

Agriculture biologique



Pain + confiture

Pêche Durable





MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

MARS 2025

LUNDI 10 mars	MARDI 11 mars	MERCREDI 12 mars	JEUDI 13 mars	VENDREDI 14 mars
		<b>VEGETARIEN</b>		
Salade de pois chiche au cumin	Salade Carottes râpées	Salade verte	salade d'endives	Potage de légumes
Cordon bleu	Tartiflette savoyarde (au fromage )	Pates torti	Poisson sauce	Poulet Yassa bleu blanc coeur (viande Française)
Brocolis bio persillés	et volaille	Bolognaise végétale aux lentilles	Haricots verts HVE	Riz pilaf
yaourt vanille	Compote	Yaourt nature	Tomme noire IPG	Fromage blanc
Fruit de saison	Galette Boudoir	Fruit de saison	Bugnes	Biscuits langue de chat

Agriculture biologique



Indication géographique Protégée



Gâteau maison

pêche durable
















fait maison





MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

MARS 2025

LUNDI 17 mars		MARDI 18 mars menu végétarien		MERCREDI 19 mars		JEUDI 20 mars		VENDREDI 21 mars	
Celeri remoulade		Salade épinards		Carottes râpées		Salade verte		Potage pâtes alphabets	
Hachis parmentier (Viande Française)	 	Riz IGP		Farfalles		Calmar à l'italienne	 	Goulash de bœuf au paprika Label rouge (viande Française)	 
		Dahl de lentilles		Sauce Paysanne : champignons /dés de poulet (viande Française)		Pommes noisette		Printanière de légumes	
Brie Bio		Vache qui rit		Fromage blanc		Bûchette de chèvre		Yaourt nature	
Fruit de saison		Creme caramel		Ananas au sirop		Fruit de saison		Moelleux chocolat maison	

Agriculture biologique



Indication Geographique Protégée



Pêche durable





RESTAURATION MUNICIPALE  
LA SEYNE SUR MER



LA SEYNE-SUR-MER

MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

MARS 2025

LUNDI 24 mars	MARDI 25 mars	MERCREDI 26 mars	JEUDI 27 mars	VENDREDI 28 mars
				<i>menu végétarien</i>
Pizza au fromage Bio	Salade de haricots verts	Potage de légumes	Chou rouge rapé	œufs durs mayonnaise
Emincé de poulet colombo( bleu blanc cœur ) (viande Française)	Steak haché sauce echalotte (viande Française)	saucisse de volaille jus de viande. ( bleu blanc cœur)	Poisson pané	Patate douce aux épices lait de coco et
Chou fleur persillé	Purée	semoule couscous au beurre	Petits pois Bio	pois chiche
Fromage blanc	Tomme noire IGP	camembert	Yaourt vanille	Riz
Banane	Compote	Banane coulis chocolat	Gateau aux pommes maison	Edam
Agriculture biologique	label bleu blanc cœur	Appellation origine Controlée	Indication géographique Protégée	fait maison