



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
		VEGETARIEN		
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	
Chou fleur persillé		Purée		semoule couscous au beurre		Petits pois Bio	 	aux épices lait de coco et	
Fromage blanc		Tomme noire IGP		camembert		Yaourt vanille		pois chiche	
Banane		Compote		Banane coulis chocolat		Gateau aux pommes maison		Riz	
								Edam	
Agriculture biologique		label bleu blanc cœur		Appellation origine Controlée		Indication géographique Protégée		fait maison	