































>> Menus du 10 mars au 28 mars 2025

LUNDI

MARDI

JEUDI


VENDREDI

<p>10 mars Salade de lentilles Dos de colin Purée de légumes   Yaourt nature Clémentine  </p>	<p>11 mars Salade betterave /maïs Steak haché  Frites Kiri Banane  </p>	<p>13 mars Salade verte/croutons Riz pilaf Quenelle béchamel  Gouda Compote </p>	<p>14 mars Salade de pâtes Œuf dur  Epinard/crouton   Emmental Orange  </p>
<p>17 mars Soupe de légumes  Omelette Champignons de Paris  Faisselle  Kiwi  </p>	<p>18 mars Salade de riz  Bœuf bourguignon  Carottes  Yaourt aromatisé Poire  </p>	<p>20 mars Salade verte Poisson meunière Haricots verts persillés  Brie Crumble pomme/framboises</p>	<p>21 mars Carottes râpées  Sauté de dinde Boullgour  Tomme noire Compote </p>
<p>24 mars Salade de chou-fleur  Parmentier au bœuf Yaourt nature   Brownie chocolat</p>	<p>25 mars Velouté de légumes   Paëlla Boursin Orange  </p>	<p>27 mars Salade de pâtes Filet de hoki Haricots beurres Petit suisse Banane  </p>	<p>28 mars Macédoine de légumes Pâtes à la bolognaise Emmental   Cocktail de fruits</p>

>> L'origine des viandes est française

saint-
marcel-
lès-
valence

 Agriculture biologique

 Fait maison



>> Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles