















Restaurant scolaire ? Le Pict' à mômes ? menus du 10 au 21 Mars 2025

| LUNDI 10 Mars | MARDI 11 Mars | JEUDI 13 Mars | VENDREDI 14 Mars |
|--|---|---|--|
| Chèvre chaud  Chipolatas  Coquillettes Crème vanille Fruit de saison | Gaufres salées Filet de lieu Duo semoule/carotte Ile flottante Fruit de saison | Ceris rhoulade/surimi Emincés de bœuf  A la bourguignonne Fromage au choix Liggeois pomme/mangue | <u>Menu végétarien</u> Carottes râpées  Pizza aux fromages Salade Crème caramel  Palmier/ fruits  |
| LUNDI 17 Mars | MARDI 18 Mars | JEUDI 20 Mars | VENDREDI 21 Mars |
| Rillettes de thons Pâtes à la carbonara Gruyère -Salade Compote de fruits | Radis / beurre  Pilons de poulet  Flageolets /carotte Fromage Mandarine | <u>Menu végétarien</u> Betteraves rouges  Quiche de légumes  Salade Mousse chocolat  Fruits de saison  | Salade Marco polo Poisson meunière au beurre blanc Julienne de légumes Fromage blanc bio  Coulis de fruits rouges |

Les menus sont sous réserve de modifications. En cas de problèmes d'approvisionnements ou de maturité.

Le mois anti-gaspillage !!!! Peser des déchets et action pour limiter les déchets !!!



: Produit local



: Produits BIO



: Viande d'origine française

VE : Viande d'origine Européenne