

SABLONS / BRETONCELLES/REMALARU

Mars 2025



Lundi

Du 3 au 7 mars

Betteraves
vinaigrette
Nuggets de
poisson
Epinards - Pâtes
Fromage
Fruit de saison

Du 10 au 14 mars

Duo de crudités
Boules à l'agneau
sauce tomate
Légumes couscous
- Semoule
Fromage
Mousse chocolat

Du 17 au 21 mars

Potage de saison
Raviolis aux
légumes
Fromage
Yaourt aux fruits


Du 24 au 28 mars

Betteraves aux pommes
Samoussa aux légumes
Riz à l'indienne et petits
pois
Fromage
Ile flottante

Mardi


Repas à thème : Carnaval de

Rio

Salade Arlequin
Pernil assado (jambon grillé)
Purée de patate douce –
Brocolis
Fromage
Churros 

Surimi
Sauté de bœuf
sauce poivre doux
Haricots verts –
Gratin dauphinois
Fromage
Fruit de saison


Roulade
Filet de poisson
sauce hollandaise
Poêlée de légumes
- Pommes de terre
Fromage
Fruit de saison

Haricots verts
vinaigrette
Bœuf sauce
barbecue
Frites – Salade
Fromage
Salade de fruits 

Mercredi



Jeudi

Oeuf dur mayonnaise
Pilons de poulet tex-
mex
Petits pois – Pommes
de terre
Fromage 
Salade de fruits

Potage de saison
Omelette aux
herbes
Frites
Fromage
Fruit de saison

Salade composée
Bœuf sauce brune
Chou-fleur
béchamel –
Pommes de terre
Fromage
Eclair

Toast fromager
Poisson à la
bordelaise
Ratatouille – Pâtes
Petit suisse
Fruit de saison

Vendredi

Potage légumes
frais
Pizza au fromage
Salade
Yaourt aromatisé
Biscuit

Carottes râpées
Filet de poisson
sauce ciboulette
Fondue de poireaux –
Riz
Fromage
Crème dessert vanille

Macédoine de
légumes
Chausson
Bolognaise
Courgettes sautées
- Semoule
Fromage
Fruit de saison 

Céleri rémoulade
Saucisse sauce
oignons
Brocolis – Purée
Fromage
Fromage blanc
straciatella

Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des approvisionnements.

