



Menus prévisionnels de la Restauration scolaire

MARS 2021

LUNDI 01

Menu végétarien

Pain
Duo de choux au cheddar
Spaghettis façon bolognaise aux légumes
Fromage râpé
Flan au caramel

MARDI 02

Pain
Salade de papayes au surimi
Sauté d'agneau au curry
Riz pilaw
Petit pot de glace

JEUDI 04

Pain
Salade achards de légumes
Filets de poisson panés
Purée gratinée
Yaourt brassé aromatisé

VENDREDI 05

Pain
Salade verte et tomates presillées
Omelettes aux brèdes
Prantière de légumes
Kiwi® - Samos®

LUNDI 08

Vacances

MARDI 09

Vacances

JEUDI 11

Vacances

VENDREDI 12

Vacances

LUNDI 15

Vacances

MARDI 16

Vacances

JEUDI 18

Vacances

VENDREDI 19

Vacances

LUNDI 22

Menu végétarien

Pain
Salade verte et palmiste
Croques Soja aux légumes du soleil®
Tortis au beurre
Compote de fruits - Emmental

MARDI 23

Pain
Salade verte au surimi
Poulet frit aux petits pois
Riz créole
Banane Bio - Fromage fondu

JEUDI 25

Pain
Salade de courgettes aux maïs
Emmental
Sauté de lapin aux poivrons
Semoule
Pastèque

VENDREDI 26

Pain
Duo de choux au cheddar
Omelettes aux fines herbes
Régime : Croques' Soja
Riz - Lentilles
Flan au caramel

LUNDI 29

Pain
Achards de légumes
Steak de volaille à la forestière
Pâtes gratinées (tortis)
Gâteau patate - Babybel®

MARDI 30

Menu végétarien

Pain
Salade chinoise
Riz cantonnais aux légumes et aux œufs
Yaourt nature sucré



MENUS VISUALISABLES ET TÉLÉCHARGEABLES SUR

www.letangsale.fr
f letangsale.fr



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas d'approvisionnement et sont élaborés en respectant les règles du GEMRCN (Groupement d'Étude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition) et validés par la diététicienne-nutritionniste de la Restauration Scolaire. Pour les régimes alimentaires, allergies et convictions religieuses, un plat de substitution est proposé aux enfants qui ont été signalés lors de leur inscription. Pour toutes formes d'allergies, un certificat d'un allergologue vous sera demandé.