

# Menus du 10 mars au 18 avril 2025

## RESTAURANT SCOLAIRE DE CANTENAC

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



**Légende :**  
 Produits Bio   
 Produits Labellisés   
 Produits Pêche durable 



Repas Végétarien 			
lundi 10 mars	mardi 11 mars	jeudi 13 mars	vendredi 14 mars
POTAGE TOMATE VERMICELLES	SALADE DE CRUDITÉS	SALADE VERTE AU JAMBON	TABOULÉ (SEMOULE BIO) 
NUGGET'S DE VOLAILLE	GALETTE VEGGIE SAUCE DU CHEF	FILET DE POISSON MSC 	SAUTÉ DE BOEUF
PETIT POIS	PÂTES	GRATIN POMMES DE TERRE ET POIREAUX	CHOUX FLEUR BÉCHAMEL
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
COMPOTE DE FRUITS BIO 	FRUIT DE SAISON	LAITAGE	FRUIT DE SAISON

Repas Végétarien 			
lundi 31 mars	mardi 01 avril	jeudi 03 avril	vendredi 04 avril
POTAGE PARMENTIER	CHIFFONNADE DE CHOU	SAUCISSON À L'AIL ET CORNICHON	SALADE VERTE MIMOSA
OMELETTE AU FROMAGE	RÔTI DE BOEUF	FILET DE POISSON	MACARONIS BIO 
BROCOLIS BIO 	FRITES	GRATIN D'ÉPINARDS BIO ET POMMES DE TERRE BIO 	CARBONARA
LAITAGE BIO 	FROMAGE	FROMAGE AOP 	FROMAGE
ET BISCUIT	FRUIT DE SAISON BIO 	GÂTEAU AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON

Repas Végétarien 			
lundi 17 mars	mardi 18 mars	jeudi 20 mars	vendredi 21 mars
CHOU CHINOIS AUX POMMES FRUIT	VELOUTÉ DE COURGE	SALADE VERTE AU MAÏS	PÂTE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS
ESCALOPE DE VOLAILLE	CHILI SIN CARNE	BLANQUETTE DE POISSON	POULET RÔTI AUX ÉPICES
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	RIZ IGP DE CAMARGUE 	POMMES VAPEUR	PURÉE DE CAROTTES BIO 
FROMAGE AOP 	FROMAGE BIO 	LAITAGE BIO 	FROMAGE
ÉCLAIR AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	AU SPÉCULOOS	FRUIT DE SAISON BIO 

Repas Végétarien 			
lundi 07 avril	mardi 08 avril	jeudi 10 avril	vendredi 11 avril
CAROTTES BIO RÂPÉES À L'ORANGE 	SALADE DE POMMES DE TERRE	POTAGE DE LÉGUMES	SALADE VERTE AU MAÏS
POISSON PANÉ AUX LÉGUMES	SAUTÉ DE VOLAILLE AU CURRY	COUSCOUS AUX LÉGUMES ET ABRICOTS SECS POIS CHICHE	ESTOUFFADE DE BŒUF AU PAIN D'ÉPICES
RIZ IGP DE CAMARGUE 	PETITS POIS	SEMOULE BIO 	POMMES DE TERRE BIO VAPEUR 
FROMAGE	FROMAGE BIO 	FROMAGE	FROMAGE
LAITAGE	FRUIT DE SAISON	YAOURT BIO SUCRÉ 	FRUIT DE SAISON BIO 

Repas Végétarien 			
lundi 24 mars	mardi 25 mars	jeudi 27 mars	vendredi 28 mars
BETTERAVE BIO VINAIGRETTE 	OEUF BIO MIMOSA 	POTAGE À LA TOMATE	SALADE D'ENDIVES AUX CROÛTONS
ÉMINCÉ DE VOLAILLE AU CURRY	JAMBON GRILLÉ	QUICHE FROMAGÈRE	FILET DE POISSON MSC MEUNIÈRE 
HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS 	LENTILLES	SALADE VERTE	RIZ IGP DE CAMARGUE AUX PETITS LÉGUMES 
FROMAGE	FROMAGE	PETIT SUISSE	FROMAGE
FLAN NAPPÉ CARAMEL	FRUIT DE SAISON BIO 	BANANE BIO 	YAOURT BIO SUCRÉ 

Repas Végétarien 			
lundi 14 avril	mardi 15 avril	jeudi 17 avril	vendredi 18 avril
RADIS ROSES AU BEURRE	SALADE DE RIZ	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE 	SALADE COMPOSÉE
PIZZA AUX 3 FROMAGES	SAUTÉ DE VOLAILLE AU CURRY	JAMBON BLANC	POISSON MSC MEUNIÈRE 
SALADE VERTE	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	COQUILLETTES BIO AU BEURRE 	CAROTTES BRAISÉES
PETIT SUISSE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
BANANE BIO 	YAOURT BIO À LA VANILLE 	FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.