

Menus école et centre de loisir hiver, repas du midi, période du 03/03/2025 au 06/06/2025

**SEMAINE 1 du 03/03/2025 au 07/03/2025 et du 21/04/2025 au 25/04/2025**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Salade de riz</li> <li>☞ Boulettes de viande</li> <li>☞ Chou-fleur</li> <li>☞ Fromage de brebis</li> <li>☞ Compote de fruits <b>bio</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Salade de pommes de terre, oeuf et olives noires</li> <li>☞ Colombo de porc</li> <li>☞ Poêlée de carottes</li> <li>☞ Yaourt nature <b>bio</b></li> <li>☞ Gâteau marbré</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Radis beurre</li> <li>☞ Sauté de veau au romarin <b>(PL)</b></li> <li>☞ Semoule</li> <li>☞ Tomme blanche</li> <li>☞ Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Pois chiche en salade</li> <li>☞ Chili végétarien</li> <li>☞ Cantal</li> <li>☞ Fruits de saison <b>bio</b></li> </ul>	<p align="center"><b>Saucisson</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Pavé de colin à la sicilienne</li> <li>☞ Poêlée de pommes de terre et légumes</li> <li>☞ Brie</li> <li>☞ Compote de fruits <b>bio</b></li> </ul>

**Salade de riz :** riz - dés de jambon - oeuf olives noires - maïs.

**Penser au citron avec le poisson.**

**SEMAINE 2 du 10/03/2025 au 14/03/2025 et du 28/04/2025 au 02/05/2025**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Velouté de potiron</li> <li>☞ Curry d'agneau</li> <li>☞ Riz</li> <li>☞ Comté</li> <li>☞ Salade de fruits <b>bio</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Lentilles en salade</li> <li>☞ Croquettes de poisson</li> <li>☞ Epinards à la crème</li> <li>☞ Petit-suisse nature <b>bio</b></li> <li>☞ Compote de fruits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Salade de pâtes</li> <li>☞ Quiche Lorraine</li> <li>☞ Salade verte</li> <li>☞ Fromage de chèvre</li> <li>☞ Compote de fruits <b>bio</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Taboulé</li> <li>☞ Omelette nature <b>(PL)</b></li> <li>☞ Brocolis à la poêle</li> <li>☞ Liégeois au chocolat</li> <li>☞ Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Carottes râpées</li> <li>☞ Poisson à la bordelaise</li> <li>☞ Pommes de terre au four <b>bio</b></li> <li>☞ Fromage blanc nature</li> <li>☞ Pomme au four</li> </ul>

**Salade de pâtes :** pâtes - oeuf dur - fromage - olives noires.

**Penser au citron avec le poisson.**