

Semaine du 24 au 28 février	
LUNDI	Pommes de terre façon piémontaise Jambon blanc froid Pâtes Carré de l'est Fruit frais BIO
MARDI	Carottes râpées Paupiette de veau à l'estragon Haricots verts BIO Fromage du jour Arlequin de fruits coupelle
MERCREDI	Salade chef (tomates maïs fromage et salade verte) Boulettes végétales sauce tomate Boulgour Camembert Muffin pépites
JEUDI	Friand au fromage Hachis parmentier BIO Emmental BIO Petit suisse aux fruits
VENDREDI	Velouté de légumes Pavé de poisson blanc MSC Dieppoise Riz BIO Yaourt aromatisé Cake aux fruits confits

Semaine du 03 au 07 mars	
LUNDI	Velouté de potiron Saucisse Knack de porc HVE nature Lentilles BIO Brie pointe BIO Crème dessert chocolat BIO
MARDI	Taboulé de boulgour BIO Omelette nature Carottes nature Carré ligueil Riz au lait
MERCREDI	Œuf dur et dosette mayonnaise Colombo de volaille Riz BIO Saint paulin BIO Gâteau basque
JEUDI	Carottes râpées Tajine de Boulettes de soja Semoule Bûchette de chèvre mélange Yaourt aromatisé BIO
VENDREDI	Saucisson ail Marmite de poisson MSC sauce crustacés Roustités de légumes Petit suisse aux fruits Eclair au chocolat

Semaine du 10 au 14 mars	
LUNDI	Emincé bicolore BIO Lasagne de légumes Rondelé Yaourt fruit mixé fraise BIO
MARDI	Macédoine mayonnaise BIO Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE Riz BIO Camembert BIO Mousse chocolat au lait
MERCREDI	Œuf dur et dosette mayo Jambon blanc HVE froid Macaronis au fromage Saint Paulin BIO Ananas au sirop
JEUDI	Salade chef (tomates maïs fromage et salade) Sauté de porc à l'estragon Haricots blancs à la tomate Yaourt sucré BIO Sablé des Flandres
VENDREDI	Salade de pâtes et pesto Dos de colin MSC velouté petits légumes Duo de carottes et pommes de terre Local Cantadou Gâteau au yaourt

Semaine du 17 au 21 mars	
LUNDI	Terrine de poisson mayonnaise Jambon blanc froid Haricots verts Camembert BIO Dessert lacté vanille
MARDI	Velouté de légumes variés BIO Tandoori de volaille NOUVELLE AGRICULTURE Riz BIO Fromage frais nature BIO et dosette de sucre Crème dessert caramel
MERCREDI	Carottes râpées Sauté de porc HVE Dijonnaise Purée de pommes de terre Chanteneige Yaourt aromatisé BIO
JEUDI	Salade de blé aux p'tits légumes Haché au boeuf Sauce Poutine Pommes rissolé Mimolette Pancake sauce chocolat
VENDREDI	Saucisson ail Omelette Pâtes Edam Liégeois vanille

Semaine du 24 au 28 mars	
LUNDI	Tomates Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE Vallée d'auge Flageolets Bûchette de chèvre mélange Fruit frais
MARDI	Salade marco polo Boulettes végétales sauce tomate Semoule BIO Galette bretonne Riz au lait
MERCREDI	Rillettes Cari de volaille Courgettes sautées Saint nectaire Liégeois chocolat
JEUDI	Salade Bio du chef (tomates maïs fromage et salade verte) Hachis parmentier BIO Brie pointe BIO Purée de pommes poire BIO
VENDREDI	Taboulé Rôti de porc HVE à la moutarde Pâtes Vache qui rit BIO Crème dessert praliné

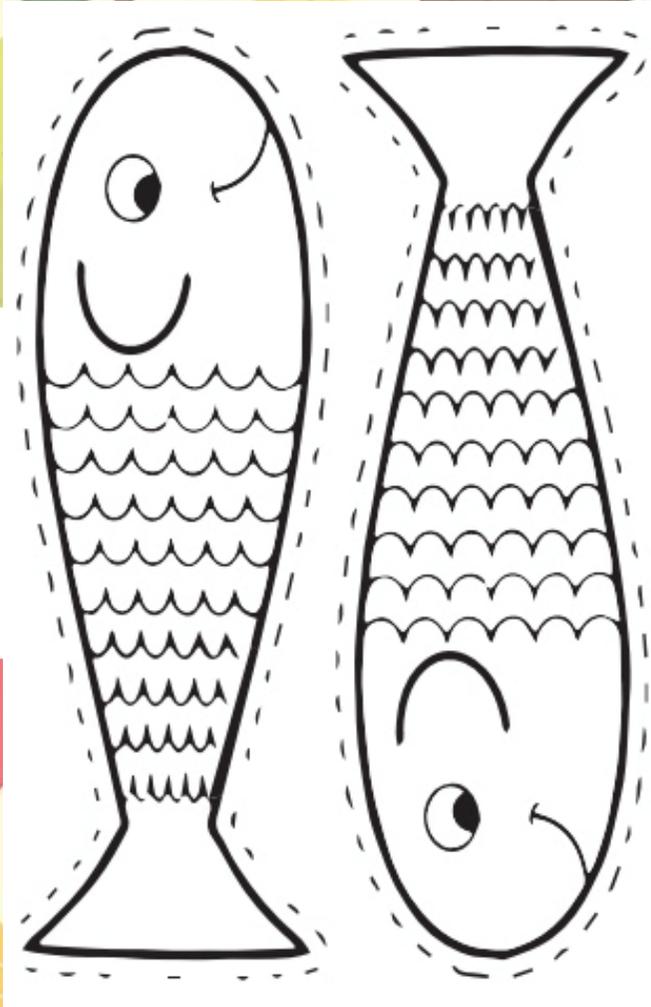
Semaine du 31 mars au 04 avril	
LUNDI	Cervelas nature Paupiette de veau sauce charcutière Petits pois carottes Emmental BIO portion Novly chocolat
MARDI	Crêpe au fromage Jambon grill HVE sauce Dijonnaise Pâtes Petit suisse aux fruits Yaourt velouté aux fruits
MERCREDI	Rosette tranché Lasagne de légumes Plat complet Carré ligueil Gaufrettes plumetis chocolat
JEUDI	Salade de pois chiches et feta Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE Sauce Thym/ciron Pommes noisettes Petit suisse sucré Crumble à la pomme
VENDREDI	Terrine de légumes Gratin de pâtes ratatouille et fromage Gouda BIO Fruit frais BIO

POISSONS D'AVRIL



MENUS FEVRIER MARS AVRIL 2025

RESTAURATION SCOLAIRE MAGNELAY MONTIGNY



Modification possible la veille avant 9h30 (le vendredi 9h30 pour le lundi) en appelant la mairie (03.44.51.14.01) ou le périscolaire (03.44.78.89.16).

VBF = Viande de Bœuf Française
HVE = Haute Valeur Environnementale



MAGNELAY
MONTIGNY