

# Mars

R E S T A U R A N T  S C O L A I R E  V I L L A G E	<b>lundi 4 mars 2024</b>	<b>mardi 5 mars 2024</b>	<b>mercredi 6 mars 2024</b>	<b>jeudi 7 mars 2024</b>	<b>vendredi 8 mars 2024</b>
	Salade de pomme de terre Boulettes de bœuf <b>sauce tomate</b>  Chou fleur au beurre  Laitage 	Salade verte  Quenelles sauce aurore Semoule vapeur  Laitage 	Riz niçois  Poulet rôti  Printanière de légumes Laitage 	Macédoine de légumes mayonnaise Dos de colin à l'huile d'olive  Purée de pomme de terre Laitage 	Salade coleslaw Rôti de porc au jus  Petits pois à la française Laitage 
	<b>lundi 11 mars 2024</b>	<b>mardi 12 mars 2024</b>	<b>mercredi 13 mars 2024</b>	<b>jeudi 14 mars 2024</b>	<b>vendredi 15 mars 2024</b>
	Taboulé Bœuf bourguignon  Carottes persillées  Laitage 	Salade de pâtes  Filet de hoki pané  Epinards hachés au kiri  Laitage 	Concombre vinaigrette Cordon bleu  Gratin de chou fleur  Laitage 	Salade verte  Hachis parmentier végétarien Laitage 	Carottes râpées Saucisses grillées Pâtes  Laitage 
	<b>lundi 18 mars 2024</b>	<b>mardi 19 mars 2024</b>	<b>mercredi 20 mars 2024</b>	<b>jeudi 21 mars 2024</b>	<b>vendredi 22 mars 2024</b>
	Salade de lentilles  Omelette  Haricots verts au beurre  Laitage 	Chou chinois en salade Rôti de volaille  Purée de légumes Laitage 	Salade verte Rôti de bœuf  Coquillettes au beurre  Laitage 	Salade de riz niçois  Poisson sauce curry  Chou fleur vapeur  Laitage 	Endive emmental croûtons Paupiette de veau sauce chasseur Riz pilaf  Laitage 
	<b>lundi 25 mars 2024</b>	<b>mardi 26 mars 2024</b>	<b>mercredi 27 mars 2024</b>	<b>jeudi 28 mars 2024</b>	<b>vendredi 29 mars 2024</b>
	Celeri Remoulade  Colin à la crème Pommes vapeur  Laitage 	Carottes râpées Fricassée de porc  Haricots rouges Laitage 	Betterave vinaigrette Pavé de saumon à l'oseille  Purée de panais et carotte Laitage 	Macédoine de légumes mayonnaise Pâtes à la Bolognaise  Laitage 	Taboulé  Œuf béchamel Epinards hâchés au kiri  Laitage 
	En fin de repas, les enfants ont le choix (fromage ou laitage / fruits frais de saison ou fruits au sirop, crème dessert ou pâtisserie) selon proposition du jour.				
	<p>Attention, en fonction de la qualité des produits réceptionnés ou tout autre évènement indépendant de notre volonté, nous nous réservons le droit d'adapter les menus. Dans la limite de la réglementation en vigueur, pour limiter le gaspillage alimentaire, des produits pourront être resservis en choix supplémentaire.</p>				
 Produit issu de l'agriculture Bio  Produit Local  Pêche durable  Produit d'origine française					