

## COMMUNE D'AIGREFEUILLE D'AUNIS



## RESTAURATION SCOLAIRE - Menus du 10 mars au 11 avril 2025

(les menus pourront être modifiés, en fonction des livraisons)

lundi 10 mars	lundi 17 mars	lundi 24 mars	lundi 31 mars	lundi 7 avril
Salade d'endives, pommes	Feuilleté de fromage	Radis beurre	Carottes râpées (Bio)	Salade de pâtes
emmental	Sauté de porc (VPF)	Blanquette de dinde	Emincé de bœuf au paprika	Veau sauce blanche (VBF)
Jambon au cidre	Poêlée forestière	Macaronis (Bio)	Petits pois (Bio)	Poêlée forestière
Coquillettes (Bio)	Petits Novas	St-Nectaire	Mousse au chocolat	Saint-Nectaire (Bio)
Yaourt fermier (Bio)	Fruit de saison	Kiwi	Biscuit	Kiwi
mardi 11 mars	mardi 18 mars	mardi 25 mars	mardi 1er avril	mardi 8 avril
Duo carottes/ céleris (Bio)	Salade brocolis (Bio) graines courgettes	Potage de légumes	Macédoine de légumes	Taboulé
Tartiflette aux champignons	Pennes Rigate (Bio) sauce tomate	Poisson en sauce (MSC)	Rôti de porc (VPF)	Escalope de poulet (VVF)
Sarrasin	Légumes sarrasin	Haricots beurre	Haricots blancs à la tomate	crème coco râpé
fromage Croc lait	Yaourt fermier (Bio)	Mimolette	Babybel	Ratatouille
Choux à la crème	Fruit de saison	Fondant chocolat (maison)	Fruit de saison	Chanteneige / Fruit de saison
jeudi 13 mars	jeudi 20 mars	jeudi 27 mars	jeudi 3 avril	jeudi 10 avril
Jeuul 13 Illai3	jeuui 20 mais	jedai 27 mais	jedal 5 avili	Jeuui 10 aviii
Salade mâche / radis noir (Bio)	Choux blanc à la moutarde	Duo salade verte, graines de	Potage parmentier	Coleslaw
			•	i i
Salade mâche / radis noir (Bio)	Choux blanc à la moutarde Bœuf braisé (VBF)	Duo salade verte, graines de	Potage parmentier	Coleslaw
Salade mâche / radis noir (Bio) Dos de poisson (MSC)	Choux blanc à la moutarde Bœuf braisé (VBF)	Duo salade verte, graines de courges et raisins secs	Potage parmentier Clafoutis de légumes	Coleslaw Pommes de terre sautées au thym
Salade mâche / radis noir (Bio)  Dos de poisson (MSC)  Semoule parfumée	Choux blanc à la moutarde Bœuf braisé (VBF) Pommes de terre vapeurs	Duo salade verte, graines de courges et raisins secs Rougail saucisses (haricots rouges)	Potage parmentier Clafoutis de légumes Petits suisses	Coleslaw Pommes de terre sautées au thym Lentilles (Bio)
Salade mâche / radis noir (Bio)  Dos de poisson (MSC)  Semoule parfumée  Edam	Choux blanc à la moutarde Bœuf braisé (VBF) Pommes de terre vapeurs Gouda	Duo salade verte, graines de courges et raisins secs Rougail saucisses (haricots rouges) Riz camarguais (Bio)	Potage parmentier Clafoutis de légumes Petits suisses	Coleslaw Pommes de terre sautées au thym Lentilles (Bio) Camembert
Salade mâche / radis noir (Bio)  Dos de poisson (MSC)  Semoule parfumée  Edam  Fruit de saison	Choux blanc à la moutarde Bœuf braisé (VBF) Pommes de terre vapeurs Gouda Liégeois chocolat	Duo salade verte, graines de courges et raisins secs Rougail saucisses (haricots rouges) Riz camarguais (Bio) Fruit de saison	Potage parmentier Clafoutis de légumes Petits suisses Compote	Coleslaw Pommes de terre sautées au thym Lentilles (Bio) Camembert Crème dessert chocolat
Salade mâche / radis noir (Bio) Dos de poisson (MSC) Semoule parfumée Edam Fruit de saison vendredi 14 mars	Choux blanc à la moutarde Bœuf braisé (VBF) Pommes de terre vapeurs Gouda Liégeois chocolat  vendredi 21 mars	Duo salade verte, graines de courges et raisins secs Rougail saucisses (haricots rouges) Riz camarguais (Bio) Fruit de saison vendredi 28 mars	Potage parmentier Clafoutis de légumes Petits suisses Compote  vendredi 4 avril	Coleslaw Pommes de terre sautées au thym Lentilles (Bio) Camembert Crème dessert chocolat  vendredi 11 avril
Salade mâche / radis noir (Bio) Dos de poisson (MSC) Semoule parfumée Edam Fruit de saison  vendredi 14 mars  Crème de choux-fleur chorizo	Choux blanc à la moutarde Bœuf braisé (VBF) Pommes de terre vapeurs Gouda Liégeois chocolat  vendredi 21 mars  Céleris rémoulade	Duo salade verte, graines de courges et raisins secs Rougail saucisses (haricots rouges) Riz camarguais (Bio) Fruit de saison  vendredi 28 mars  Salade farfalle aux dés de brebis	Potage parmentier Clafoutis de légumes Petits suisses Compote  vendredi 4 avril Taboulé	Coleslaw Pommes de terre sautées au thym Lentilles (Bio) Camembert Crème dessert chocolat  vendredi 11 avril  Duo salade / graines de tournesol
Salade mâche / radis noir (Bio) Dos de poisson (MSC) Semoule parfumée Edam Fruit de saison  vendredi 14 mars  Crème de choux-fleur chorizo Sauté de veau aux olives (VBF)	Choux blanc à la moutarde Bœuf braisé (VBF) Pommes de terre vapeurs Gouda Liégeois chocolat  vendredi 21 mars  Céleris rémoulade Poulet rôti (Bio)	Duo salade verte, graines de courges et raisins secs Rougail saucisses (haricots rouges) Riz camarguais (Bio) Fruit de saison  vendredi 28 mars  Salade farfalle aux dés de brebis Gratin d'épinards	Potage parmentier Clafoutis de légumes Petits suisses Compote  vendredi 4 avril  Taboulé Dos de poisson (MSC)	Coleslaw Pommes de terre sautées au thym Lentilles (Bio) Camembert Crème dessert chocolat  vendredi 11 avril  Duo salade / graines de tournesol Poisson en sauce (MSC)

Menus disponibles sur le site internet de la mairie : www.mairie-aigrefeuille.fr . Rubrique JEUNESSE > école publique

CC:

Circuit Court VBF:

VIANDE BOVINE FRANÇAISE MSC:



VPF:



VDF:

