



# Les menus du restaurant scolaire

## Menus du mois de mars 2025



**Menu Carnaval**  
**L'info du mois prochain : poisson d'avril et menu de Pâques**



<p>Lundi 10-mars-25</p> <p>Duo de saucissons*, beurre</p> <p>Escalope cordon bleu</p> <p>Petit pois bio </p> <p>Camembert</p> <p>Compote bio, petit gâteau </p>	<p>Mardi 11-mars-25</p> <p><b>Menu Carnaval</b></p> <p>Salade multicolore </p> <p>Hot dog* </p> <p>Frites fraîches </p> <p>Mimolette</p> <p>Glace bio </p>	<p>Mercredi au centre de loisirs 12-mars-25</p> <p>Oeuf mimosa </p> <p>Boules au bœuf, ketchup</p> <p>Poêlée de haricots beurre </p> <p>Tartare aux fines herbes</p> <p>Brownie, crème vanillée</p>	<p>Jeudi 13-mars-25</p> <p><b>Menu végétarien</b></p> <p>Potage de légumes </p> <p>Lasagnes bio bolognaise de légumes </p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Chouquettes</p>	<p>Vendredi 14-mars-25</p> <p><b>Menu sans viande</b></p> <p>Concombres à la crème </p> <p>Poisson frais du marché</p> <p>Riz basmati bio </p> <p>Emmental bio à la coupe </p> <p>Crème dessert</p>
<p>Lundi 17-mars-25</p> <p><b>Menu Végétarien</b></p> <p>Bouillon de légumes bio vermicelles </p> <p>Pizza 3 fromages </p> <p>Salade verte</p> <p>Saint nectaire à la coupe</p> <p>Poire</p>	<p>Mardi 18-mars-25</p> <p>Betteraves bio vinaigrette </p> <p>Aiguillettes de volaille normande </p> <p>Gratin dauphinois </p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Gâteau au yaourt </p>	<p>Mercredi 19-mars-25</p> <p>Pâté de foie* cornichons</p> <p>Jambon de dinde braisé</p> <p>Mousseline de carottes </p> <p>Gouda portion</p> <p>Banane</p>	<p>Jeudi 20-mars-25</p> <p>Carotte râpée sauce salade</p> <p>Paupiette de veau sauce crème de champignons </p> <p>Pâtes fraîches bio </p> <p>Fromage blanc coulis de framboise</p> <p>Bugnes sucrés </p>	<p>Vendredi 21-mars-25</p> <p><b>Menu sans viande</b></p> <p>Pita crudités </p> <p>Panaché de la mer (poisson frais) </p> <p>Epinards bio à la crème </p> <p>Fromage de chèvre</p> <p>Moelleux chocolat bio, crème anglaise </p>
<p>Lundi 24-mars-25</p> <p>Duo de crudités </p> <p>Jambon blanc* charcutier</p> <p>Purée de pommes de terre </p> <p>Camembert</p> <p>Assiette gourmande</p>	<p>Mardi 25-mars-25</p> <p>Salade de perles marines au surimi</p> <p>Saucisse grillée* au four </p> <p>Lentilles bio paysanne</p> <p>Vache qui rit bio </p> <p>Tranche d'ananas</p>	<p>Mercredi au Centre de loisirs 26-mars-25</p> 	<p>Jeudi 27-mars-25</p> <p><b>Menu végétarien</b></p> <p>Salade composée </p> <p>Couscous végétal </p> <p>Semoule bio </p> <p>Petit suisse au chocolat</p> <p>Dartois caramel, beurre salé</p>	<p>Vendredi 28-mars-25</p> <p><b>Menu sans viande</b></p> <p>Toast fromage de chèvre au miel, Salade </p> <p>Poisson meunière</p> <p>Gratin de choux fleurs </p> <p>Emmental bio à la coupe </p> <p>Chou vanille </p>

Circuit court   
 Produits Bio   
 Fait maison   
 Contient du porc\*



Contact restauration Vincent et Dominique 05/49/46/15/63 c.geay@dissay.fr

**Pour votre information :** les menus établis sont sous réserve d'approvisionnement  
 Tous nos plats et hors d'oeuvres sont fabriqués sur site dans le respect des traditions culinaires

Toutes nos viandes fraîches bovines, de porc et de volaille servies au restaurant scolaire sont d'origine française

Les plats servis sont susceptibles de contenir des allergènes

