MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE DE L'ÉCOLE DE NÉGRONDES Du 10 MARS au 4 AVRIL 2025

Lundi 10 Mars MV	Mardi 11 Mars	Jeudi 13 Mars	Vendredi 14 Mars
Asperge	Mache	Haricots verts en salade	Soupe vermicelle
Tajine de légumes	Blanquette de dinde		Poisson en papillote
Semoule	Pâte	Veau aux pois cassés	Ratatouille
Fromage	Fromage		
Clémentine	Pomme	Yaourt	Fromage
Lundi 17 Mars	Mardi 18 Mars MV	Jeudi 20 Mars	Vendredi 21 Mars
Salade	Soupe de légumes	Carotte râpée	Betterave
Roti de bœuf	Tortillas	Poulet	Poisson en sauce
Haricot verts		Pomme duchesse	Blé
Fromage	Fromage	Fromage frais	Petit suisse
Banane	Kiwi		
Lundi 24 Mars	Mardi 25 Mars MV	Jeudi 27 Mars	Vendredi 28 Mars
Maquereau à la tomate	Soupe de légumes	Soupe vermicelle	Céleri
Poulet curry coco		Calamar	Saucisse d'agneau
Riz	Pizza aux fromages	Purée	Haricots blancs
Fromage		De carotte	_ Charlotte aux fruits
Orange	Pomme	Fromage	
Lundi 31 Mars	Mardi 01 Avril	Jeudi 03 Avril	Vendredi o4 Avril MV
Rillette de porc	Macédoine	Salade	Soupe vermicelle tomate
Jambon braisé	Nuggets	Riz cantonnais	Œufs dur choux fleur à la crème
Petit pois	Purée		
Fromage blanc	Fromage	Fromage	Fromage
Coulis de fruits	Poire au chocolat	Pomme au four	Clémentine

Provenance de la viande : Boucherie GOURSAT Excideuil - VBF : Viande Bovine Française, Ferme de Tintin et Flo : Poulet Fermier,

La chevalerie : Viande OVINE

Provenance des légumes et fruits : Rodier, Triple A et boulangerie Olivier : Producteurs locaux

Provenance du pain : Boulangerie Olivier

Les plats surgelés, les légumes et certaines entrées sont préparés par les cantinières. Les grammages sont respectés selon la législation en vigueur.

Les menus peuvent être modifiés en fonction de certains impératifs

MV : Menu végétarien