

























Restaurant scolaire MARIGNY LES USAGES

Mois de MARS 2025

Lundi 03	Mardi 04	Mercredi 05	Jeudi 06	Vendredi 07
<p>Radis </p> <p>Jambon grillé au sirop d'érable </p> <p>Purée de carottes </p> <p>Fromage</p> <p>Fruits</p> 	<p>Concombres arlequins  </p> <p>Escalope de poulet à la crème  </p> <p>Petits pois</p> <p>Fromage </p> <p>bugnes</p>	<p>Soufflé au comté </p> <p>Butternut farcis aux lardons  </p> <p>Pommes de terre rôties  </p> <p>Fromage blanc sur lit de fruits</p> 	<p></p> <p>Velouté de tomates </p> <p>Ravioles épinards /ricotta</p> <p>Yaourt</p> <p>Fruit </p> 	<p>Betteraves crues échalotes  </p> <p>Colin aux céréales</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage</p> <p>Liégeois</p> 



Issu de l'agriculture biologique



fait maison



poisson frais



viande française



produits locaux










repas végétarien

Les menus peuvent être modifiés selon les arrivages et les stocks



Restaurant scolaire MARIGNY LES USAGES

Mois de MARS 2025

Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
Salade à la Grecque 	 Velouté de légumes   Chili végétarien Fromage Fruit	Roulé de macédoine Filet de merlu aux crevettes Choux fleurs Crème dessert Fruit	Salade de riz  Bœuf et son jus   Poêlée de légumes Fromage Tiramisu à la pâte à tartiner 	Salade verte Tartiflette  Yaourt Fruit 



Issu de l'agriculture biologique



fait maison



poisson frais



viande française



produits locaux



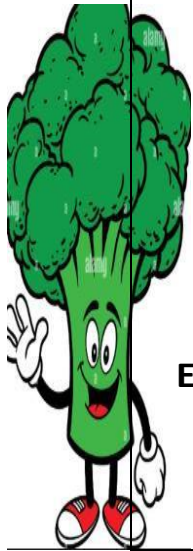
repas végétarien

Les menus peuvent être modifiés selon les arrivages et les stocks



Restaurant scolaire MARIGNY LES USAGES

Mois de MARS 2022



Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20 C'est le printemps Les fleurs s'invitent	Vendredi 21
Salade bar	Tartinade de thon	Taboulé	Carottes râpées et ses fleurs	Salade verte
Pilon de poulet rôti	Filet de Hoki	Veau sauce poivre	Porc sauce aux roses	Pizza au fromage
Brocolis	Duo de purée PDT/vitelotte	Haricots verts	Carottes vichy	Yaourt
Fromage	Fromage	Entremets	Fromage	Fruit
Eclairs aux choix	Fruit	Fruit	Mousse à la violette	



Issu de l'agriculture biologique



fait maison



poisson frais



viande française



produits locaux























repas végétarien

Les menus peuvent être modifiés selon les arrivages et les stocks



Restaurant scolaire MARIGNY LES USAGES

Mois de MARS 2025

Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
 Salade bar  Œufs mollets  Pâtes Fromage Fruit 	Assortiments de charcuterie  Escalope de porc  Epinards Fromage  Yaourt de la ferme 	Velouté Dubarry   Potatoes burger Salade verte Fromage blanc coulis de mûres  Biscuit 	Céleri rémoulade  Bourguignon   Riz Fromage Tatin façon mille feuilles 	Salade de perles surimi  Dinde Orloff  Poêlée de légumes Petit suisse Fruit  



Issu de l'agriculture biologique



fait maison



poisson frais



viande française



produits locaux



repas végétarien

Les menus peuvent être modifiés selon les arrivages et les stocks