

# MENUS DE MARS 2025

## au RESTAURANT SCOLAIRE DE BERTHECOURT

### DU 3 AU 7 MARS 2025

#### LUNDI :

Saucisse Knack de porc  
Lentilles cuisinées   
Brie pointe   
Crème dessert chocolat 

#### MARDI :

Boeuf bourguignon  
Carottes nature  
Carré ligueil  
Fruit frais 

#### MERCREDI :

Tarte forestière  
Salade verte  
Yaourt sucré  
Gâteau basque 

#### JEUDI :

Tajine de boulettes de soja   
Semoule  
Bûchette de chèvre mélange  
Fruit frais 

#### VENDREDI :

Marmite de poisson sauce crustacés  
Purée de pommes de terre  
Brie pointe  
Eclair au chocolat

### DU 10 AU 14 MARS 2025

#### LUNDI :

Lasagne de légumes   
Rondelé  
Yaourt fruit mixé fraise 

#### MARDI :

Filet de poulet  
Printanière de légumes  
Camembert   
Mousse au chocolat au lait

#### MERCREDI :

Jambon blanc froid  
Macaronis au fromage  
Yaourt sucré   
Ananas au sirop

#### JEUDI :

Sauté de porc à l'estragon  
Haricots blancs à la tomate  
Petit suisse sucré   
Fruit frais

#### VENDREDI :

Dos de colin veloute petits légumes  
Duo de carottes et pommes de terre   
Yaourt aromatisé  
Gâteau au yaourt 

### DU 17 AU 21 MARS 2025

#### LUNDI :

Paupiette de veau forestière  
Petits pois  
Camembert   
Dessert lacté vanille

#### MARDI :

Tandoori de volaille   
Riz   
Fromage frais nature et dosette de sucre   
Fruit frais  

#### MERCREDI :

Sauté de porc Dijonnaise  
Haricots verts  
Yaourt aromatisé   
Beignet fourré

#### JEUDI :

Rousties de légumes   
Pommes rissolées  
Mimolette  
Pancake sauce chocolat

#### VENDREDI :

Poisson meunière nature  
Farfalles  
Petit suisse aux fruits  
Pêche au sirop

### DU 24 AU 28 MARS 2025

#### LUNDI :

Jambon sauce oignons   
Haricots beurre  
Bûchette de chèvre mélange  
Fruit frais

#### MARDI :

Boulettes végétales sauce tomate  
Semoule   
Yaourt sucré   
Galette bretonne

#### MERCREDI :

Cari de volaille  
Courgettes sautées   
Petit suisse sucré  
Liégeois chocolat

#### JEUDI :

Hachis parmentier   
Brie pointe   
Purée de pommes poire 

#### VENDREDI :

Beignets au calamar nature  
Lentilles cuisinées   
Yaourt aromatisé  
Gâteau aux pommes 

Selon loi EGALIM un repas végétal (en vert) et des produits de qualité et durable, BIO sont proposés chaque semaine



V viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Fait maison



Produit de saison



Produit végétarien



Produit BIO

# MENUS DE MARS 2025

## au RESTAURANT SCOLAIRE DE BERTHECOURT

### DU 3 AU 7 MARS 2025

#### LUNDI :

Saucisse Knack de porc  
Lentilles cuisinées   
Brie pointe   
Crème dessert chocolat 

#### MARDI :

Boeuf bourguignon  
Carottes nature  
Carré ligueil  
Fruit frais 

#### MERCREDI :

Tarte forestière  
Salade verte  
Yaourt sucré  
Gâteau basque 

#### JEUDI :

Tajine de boulettes de soja   
Semoule  
Bûchette de chèvre mélange  
Fruit frais 

#### VENDREDI :

Marmite de poisson sauce crustacés  
Purée de pommes de terre  
Brie pointe  
Eclair au chocolat

### DU 10 AU 14 MARS 2025

#### LUNDI :

Lasagne de légumes   
Rondelé  
Yaourt fruit mixé fraise 

#### MARDI :

Filet de poulet  
Printanière de légumes  
Camembert   
Mousse au chocolat au lait

#### MERCREDI :

Jambon blanc froid  
Macaronis au fromage  
Yaourt sucré   
Ananas au sirop

#### JEUDI :

Sauté de porc à l'estragon  
Haricots blancs à la tomate  
Petit suisse sucré   
Fruit frais

#### VENDREDI :

Dos de colin veloute petits légumes  
Duo de carottes et pommes de terre   
Yaourt aromatisé  
Gâteau au yaourt 

### DU 17 AU 21 MARS 2025

#### LUNDI :

Paupiette de veau forestière  
Petits pois  
Camembert   
Dessert lacté vanille

#### MARDI :

Tandoori de volaille   
Riz   
Fromage frais nature et dosette de sucre   
Fruit frais  

#### MERCREDI :

Sauté de porc Dijonnaise  
Haricots verts  
Yaourt aromatisé   
Beignet fourré

#### JEUDI :

Rousties de légumes   
Pommes rissolées  
Mimolette  
Pancake sauce chocolat

#### VENDREDI :

Poisson meunière nature  
Farfalles  
Petit suisse aux fruits  
Pêche au sirop

### DU 24 AU 28 MARS 2025

#### LUNDI :

Jambon sauce oignons   
Haricots beurre  
Bûchette de chèvre mélange  
Fruit frais

#### MARDI :

Boulettes végétales sauce tomate  
Semoule   
Yaourt sucré   
Galette bretonne

#### MERCREDI :

Cari de volaille  
Courgettes sautées   
Petit suisse sucré  
Liégeois chocolat

#### JEUDI :

Hachis parmentier   
Brie pointe   
Purée de pommes poire 

#### VENDREDI :

Beignets au calamar nature  
Lentilles cuisinées   
Yaourt aromatisé  
Gâteau aux pommes 

Selon loi EGALIM un repas végétal (en vert) et des produits de qualité et durable, BIO sont proposés chaque semaine



Viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Fait maison



Produit de saison



Produit végétarien



Produit BIO