


Roquebrune cap Martin (Elémentaire)
Menus du 04/03/2024 au 08/03/2024


MENU

de la semaine


LUNDI

Vacances

 Radis (F) bio
et beurre

 Pain bio aux céréales

 Boulettes de boeuf char sauce
provençale

 Boulettes de flageolets bio
sauce provençale
Polenta

Petit louis

Coupelle de purée de pommes et
poire


Gâteau au yaourt
Orange

MARDI

Vacances

Croissant fromage

 Pain bio

 Pavé colin pmd sauce romarin
Gratin de chou-fleur (S) et
béchamel


Petit fromage frais nature
et dosette de sucre blanc

 Orange bio



Spéculoos
Coupelle de purée de pommes et
fraises

MERCREDI

Vacances

 Endive bio (F), pomme (F) et
citronné
et vinaigrette moutarde

 Pain bio

 Cuisse de poulet (F) lr au jus
 Œuf dur (5G) bio sauce aurore
Frites au four

Edam

Coupelle de purée de pommes


Pain
Chocolat noir
Banane


JEUDI

Vacances ** Menu végétarien **

Carottes râpées (F)
et vinaigrette moutarde

 Pain bio

 Omelette bio
sauce tomate

 Coquillettes semies complètes
bio
et emmental râpé


Fromage frais Fraidou

Crème dessert au chocolat


Petits beurre
Pomme (F)

VENDREDI

Vacances

 Salade de betteraves bio
et vinaigrette moutarde

 Pain bio


 Médaillon de merlu (S) pmd
sauce citron

Purée de potiron et butternut en
cube

Yaourt aromatisé

Salade de fruits frais (F)

Brownie

 Poire de producteur Ici

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sodexo



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local



Viande charolaise

Roquebrune cap Martin (Elémentaire)
Menus du 11/03/2024 au 15/03/2024

MENU

de la semaine

LUNDI


 Haricot vert bio
et vinaigrette moutarde
 Pain bio


Sauté d'agneau au romarin
Emincé végétal au jus
Petits pois et carottes

Gouda

Clémentine

MARDI

Salade de lentilles
et vinaigrette moutarde
 Pain bio


 Rôti de dinde (F) ctf
et jus de légumes
Galette de boulgour, haricot rouge
et poivron
Courgettes (S) ail et persil

Yaourt nature brassé
et dosette de sucre blanc

 Pomme (F) bio

MERCREDI

Mâche
et vinaigrette moutarde
 Pain bio

Hachis Parmentier
 Parmentier de poisson (S) pmd


Bûche mélangée (lait vache et
chèvre)


Coupelle de purée de pommes et
poire

Pain
Confiture de fraise

JEUDI

Menu Végétarien

 Soupe Choisy (salade verte bio
(F), poireaux bio (S), PDT bio(F))



 Pain bio aux céréales


Pizza tomate, fromage
sur lit de salade verte

Fromage blanc nature
et dosette de sucre blanc

Kiwi

VENDREDI

 Salade verte bio
et vinaigrette moutarde
 Pain bio

 Pavé de colin (S) pmd sauce
au curry
Carottes à la crème

Fromage fondu Vache qui rit

Gâteau aux pommes

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits





Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Viande certifiée


Roquebrune cap Martin (Elémentaire)

Menus du 18/03/2024 au 22/03/2024


MENU

de la semaine

LUNDI

 Radis (F) bio
et beurre

 Pain bio


 Sauté de boeuf char sauce
origan, tomate (F)
Boulettes de sarrasin, lentilles et
légumes sauce tomate

Riz pilaf

Edam

Crème dessert à la vanille


MARDI

 Salade de betteraves bio
et vinaigrette moutarde

 Pain bio


Nuggets de poulet
Nuggets de blé
Purée de céleri et pommes de
terre

Tomme blanche

 Poire de producteur lcl

MERCREDI

Potage paysan (carotte, céleri,
navet (F), PDT (4G))

 Pain bio aux céréales

Jambon blanc*

 Omelette bio

Frites au four

Yaourt nature
et dosette de sucre blanc

Kiwi

Gâteau au fromage blanc
Pomme (F)

JEUDI

Carottes râpées (F)
et vinaigrette moutarde

 Pain bio

Quenelle (S) sauce crème
champignons

 Riz bio


 Cantal aop

Coupelle de purée de pommes et
fraises

VENDREDI

Salade iceberg
et vinaigrette moutarde

 Pain bio

 Médaillon de merlu (S) pmd
sauce persil
Carottes à l'ail

Brie

Semoule au lait chocolat

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits





Appellation d'Origine
Protégée



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local



Viande charolaise

Roquebrune cap Martin (Elémentaire)
Menus du 25/03/2024 au 29/03/2024


MENU

de la semaine


LUNDI

Velouté de courge butternut
(butternut (F), Pommes de terre
(4G))


 Pain bio

 Rôti de dinde (F) ctf
Sauce dijonnaise (moutarde) (F)
Pané à l'emmental
Polenta


Camembert

 Poire de producteur Ici

MARDI

 Chou fleur bio
et vinaigrette moutarde

 Pain bio

 Pavé de colin (S) pmd sauce au
curry

Purée de courgette et pdt basilic et
olive


Yaourt aux fruits

Orange


MERCREDI

 Endives bio
et vinaigrette moutarde

 Pain bio

 Bolognaise de bœuf bio (bœuf
(S) bio 10% MG)

Thon à la tomate et au basilic


 Pennes semies complètes bio
et emmental râpé

Edam

Coupelle de purée de pomme
abricot


Cookies
Jus d'ananas

JEUDI

 Salade verte bio (F)
et vinaigrette moutarde

 Pain bio

 Omelette bio
Blettes sauce béchamel


 Saint Nectaire aop

Cake à la noix de coco


VENDREDI

****Menu de Paques****

Carottes râpées (F)
vinaigrette au miel

 Pain bio aux céréales

Sauté d'agneau au romarin

 Médaillon de merlu (S) pmd
sauce citron

Flageolets au thym

Fromage blanc nature
et dosette de sucre blanc

Crème dessert au caramel
Pâtisserie

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits





Appellation d'Origine
Protégée



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local



Viande certifiée