



Menus du 10 mar. au 18 avr. 2025.

École Marie Curie et Danielle Gouze Mitterrand

Tous les repas sont élaborés quotidiennement sur place
dans la cuisine de Marie Curie par la cheffe Aurore Chandelier
et son aide cuisinière Fatima Ribeiro.

Les plats indiqués en or sont « **faits maison** ».

lundi 10 mar.	mardi 11 mar.	jeudi 13 mar.	vendredi 14 mar.
Salade verte Sauté de porc aux olives semoule Fromage blanc Fruit de saison 🍷🍷	Betteraves rouges 🍷🍷 Omelette au fromage Pomme de terre sautées Fruit de saison 🍷🍷	Carottes rapées 🍷🍷 Blanquette de volaille Riz Comté 🍷🍷 Compote de fruits 🍷🍷	Velouté de légumes Poisson selon arrivage Épinards à la crème Tomme 🍷🍷 Gâteau au chocolat

lundi 17 mar.	mardi 18 mar.	jeudi 20 mar.	vendredi 21 mar.
MENU IRLANDAIS Soupe verte Shepherd's pie Crumble aux pommes	Céleri rémoulade Mijoté de veau au citron Flageolets Yaourts Fruit de saison 🍷🍷	Radis et son beurre Poisson selon arrivage purée de carottes Crèmeux de bourgogne 🍷🍷 Compote de fruits 🍷🍷	Salade de pâtes et maïs Curry de pois chiches Emmental Crème dessert au chocolat

lundi 24 mar.	mardi 25 mar.	jeudi 27 mar.	vendredi 28 mar.
Salade de chou Cuisse de poulet rôti Gratin dauphinois Poire pochée	Méli mélo de crudités 🍷🍷 Sauté de bœuf au paprika Pâtes Saint-Nectaire 🍷🍷 Tiramisu	Velouté de légumes Poisson selon arrivage Riz basmati Cantal 🍷🍷 Fruit de saison 🍷🍷	Macédoine de légumes Bruschetta des cheffes Yaourts Fruit de saison 🍷🍷

lundi 31 mar.	mardi 1 ^{er} avr.	jeudi 3 avr.	vendredi 4 avr.
Velouté de légumes Paupiette de porc Lentilles Brie Fruit de saison 🍌🍇	Coleslaw Saucisse de bœuf Purée de pomme de terre Saint-Paulin Compote de fruits 🍌🍇	Salade mexicaine Tarte aux légumes et ricotta Yaourt Salade de fruit de saison 🍌🍇	Betteraves rouges 🍌🍇 Quenelles de brochet sauce Aurore et champignons Tomme 🍌🍇 Cookies
lundi 7 avr.	mardi 8 avr.	jeudi 10 avr.	vendredi 11 avr.
Charcuterie Poisson selon arrivage Poêlée haricots et pois gourmands Fromage de chèvre Fruit de saison 🍌🍇	Carottes rapées 🍌🍇 Gratin de pâtes, légumes et emmental rapé Crème dessert à la pistache	Salade verte Burger maison Potatoes maison Yaourt nature 🍌🍇 Fruit de saison 🍌🍇	MENU DU MONDE Tzatziki et son toast Poulet à la Moambé et ses légumes Flan Syrien à la fleur d'orange
lundi 14 avr.	mardi 15 avr.	jeudi 17 avr.	vendredi 18 avr.
Salade de lentilles et fêta Sauté de porc Jardinière de légumes Fruit de saison 🍌🍇	Céleri rémoulade Lasagnes saumon épinards Yaourt Fruit de saison 🍌🍇	Salade de chou rouge Chili sin carne Riz basmati Saint-Nectaire 🍌🍇 Compote de fruits 🍌🍇	Rillettes de thon Blanquette de veau Ébly Comté 🍌🍇 Gâteau maison

Le restaurant scolaire s'engage à proposer 50% de produits de qualité et durables, dont au moins 20% de produits bio.

Les menus sont ainsi susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

Quelques-uns de nos partenaires : boulangerie de l'Abbaye, boulangerie Polisson, le fournil de Buffières, laiterie Bernard, coopérative d'Etrez, terroirs de Saône-et-Loire, la ferme du Mont Rouge, Sapam, Atypique, Biocoop pour l'épicerie...

Les produits suivis de ce symbole 🍌🍇 font parti du programme France Agrimer « fruits et lait laitages à l'école » et bénéficient des labels AOP, IGP, STG, LABEL ROUGE, AOC et BIO