

MARS 2025 :

| LUNDI 10 MARS | MARDI 11 MARS | JEUDI 13 MARS | VENDREDI 14 MARS |
|--|---|--|--|
| Macédoine mayonnaise | Rosette Label Rouge cornichons  | Chou blanc sauce rémoulade  | |
| | | Paleron de bœuf à la cuillère  | |
| <i>Ravioli aux fromages</i> | <i>Brandade de poisson maison</i>  | <i>Filet de poisson à la tomate</i>  | <i>Chili sin carne</i> |
| | | Petits pois et carottes | Riz pilaf |
| Saint Marcellin IGP   | Camembert Bio   | Rondelé ail et fines herbes  | Yaourt fermier Bio de Mornant   |
| Fruit de Saison | Gourde de pomme poire vanille | Bugnes + sucre glace | Fruit de Saison |
| LUNDI 17 MARS | MARDI 18 MARS | JEUDI 20 MARS | VENDREDI 21 MARS |
| Pizza au fromage  | Poireaux vinaigrette | | Salade verte vinaigrette  |
| | Poulet rôti  | | |
| <i>Quenelles</i>  | <i>Poisson meunière</i>  | <i>Légumes couscous, céleri branche et pois chiches</i> | <i>Cassolette de poisson</i>  |
| Epinards hachés à la béchamel Bio   | Pommes noisette | Semoule semi complète Bio  | Carottes persillées  |
| | Vache qui rit Bio   | Comté AOP   | |
| Fruit de Saison | Fruit de Saison | Fruit de Saison | Crème dessert à la vanille fermière Bio   |
| LUNDI 24 MARS | MARDI 25 MARS | JEUDI 27 MARS | VENDREDI 28 MARS |
| Salade de brocolis | Salade d'endives sauce aux noix  | Betteraves rouges Bio vinaigrette  | Salade de pommes de terre aux olives  |
| Penne à la carbonara | | Blanquette de veau Label Rouge  | |
| <i>Penne au thon</i> | <i>Dahl de lentilles corail Bio au lait de coco</i> | <i>Filet de poisson sauce velouté</i>  | <i>Filet de poisson sauce safranée</i>  |
| | Boullgour | Riz pilaf | Haricots verts persillés |
| Emmental râpé  | | Yaourt nature Bio   | Saint Nectaire AOP   |
| Fruit de Saison | Flan vanille nappé caramel Bio   | | Fruit de Saison |
| LUNDI 31 MARS | MARDI 1er AVRIL | JEUDI 3 AVRIL | VENDREDI 4 AVRIL |
| Potage de légumes | | Radis beurre  | Salade verte et douce  |
| | Choucroute (porc) | | |
| <i>Filet de poisson à la tomate</i>  | <i>Choucroute de la mer</i> | Œuf dur Bio  | <i>Brocolis sauce soja et cacahuètes</i> |
| Petits pois au jus | Pomme de terre vapeur  | Epinards à la béchamel Bio   | Semoule |
| Rondelé nature Bio   | Munster AOP   | | Fromage blanc fermier Bio   |
| Fruit de Saison | Fruit de Saison | Beignet au chocolat  | Confiture Artisanale de région à l'abricot  |

Plats en italique = plats proposés au régime sans porc et/ou sans viande



Issu de pêche durable



Aide UE à destination des écoles



Transformé en France



Produit à haute valeur environnementale



Cultivé/élevé en France



Produit à haute valeur environnementale



Lait français



Produit issu de l'agriculture biologique

En raison des contraintes liées aux approvisionnements des produits alimentaires, le service restauration de Villeurbanne peut-être appelé à modifier les menus.