

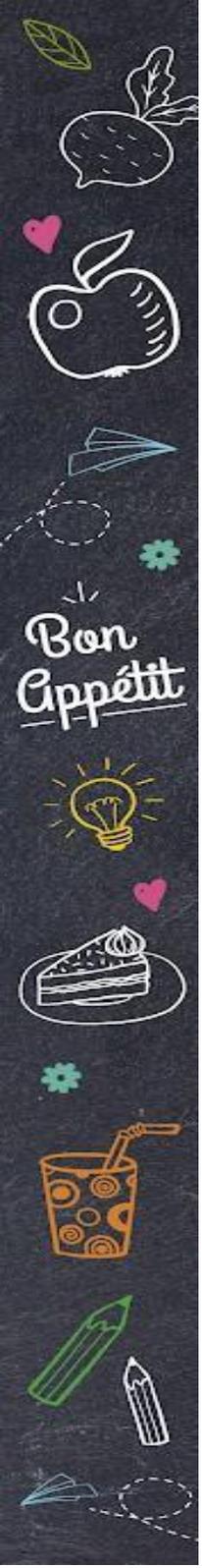
# Midi - Ecole de Meursac

## Menu du Lundi 10 Mars au Vendredi 14 Mars 2025

### Repas Végétarien

| Lundi 10 Mars              | Mardi 11 Mars                 | Jeudi 13 Mars         | Vendredi 14 Mars                        |
|----------------------------|-------------------------------|-----------------------|---|
| <b>Carottes râpées BIO</b> | Friand au fromage             | <b>Betteraves BIO</b> | Rosette                                 |
| Steak haché de boeuf       | Curry végétarien à l'Indienne | Chipolatas aux herbes | Filet de <b>lieu MSC</b> , Sauce nantua |
| Frites                     | <b>Riz BIO</b> pilaf          | <b>Semoule BIO</b>    | Boulgour                                |
| Fruit de saison            | Gâteau au yaourt du chef      | Liégeois chocolat     | Fromage blanc à la confiture            |

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**



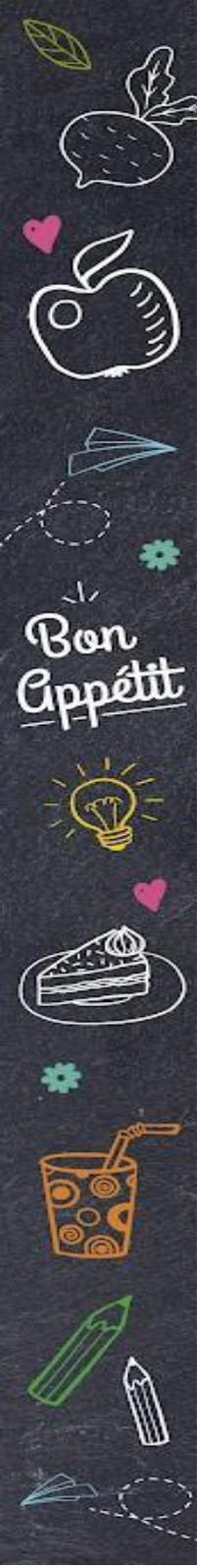
# Midi - Ecole de Meursac

## Menu du Lundi 17 Mars au Vendredi 21 Mars 2025

### Repas Végétarien

| Lundi 17 Mars             | Mardi 18 Mars   | Jeudi 20 Mars  | Vendredi 21 Mars                             |
|---------------------------|---|--|--|
| Salade Waldorf            | Chou blanc râpé aux noix et emmental<br>, Vinaigrette | Potage de légumes  | Céleri rave <b>BIO</b> sauce rémoulade       |
| Saucisses de Strasbourg   | pilon de poulet rôti aux épices couscous              | Bolognaise végétarienne et <b>parmesan</b><br><b>AOP</b> | Filet de <b>colin MSC</b> , Sauce à la crème |
| Embeurrée de choux frisés | Pommes de terre au paprika                            | <b>Coquillettes BIO</b>                                  | <b>Riz BIO</b>                               |
| Crème dessert<br>vanille  | Poire pochée à la cannelle                            | Compote de poires  | Ile flottante du chef                        |

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**



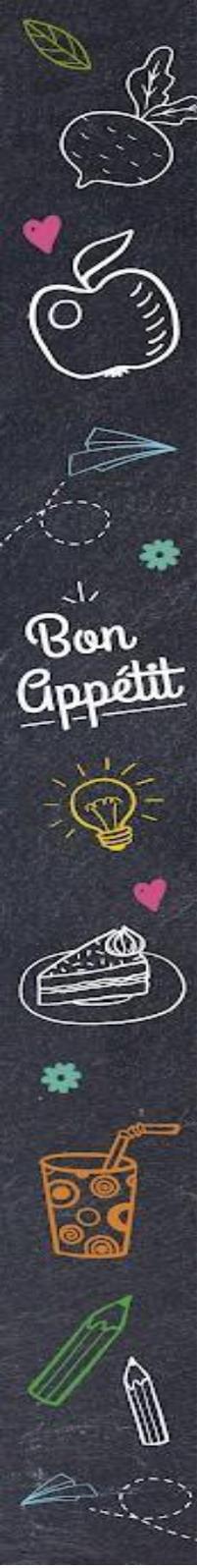
# Midi - Ecole de Meursac

## Menu du Lundi 24 Mars au Vendredi 28 Mars 2025

### Repas Végétarien

| Lundi 24 Mars   | Mardi 25 Mars  | Jeudi 27 Mars                          | Vendredi 28 Mars                 |
|---|--|--|----------------------------------|
| Haricots beurre au persil , Vinaigrette aux échalotes | Velouté aux carottes                                 | Salade piémontaise                     | Vinaigrette , Betteraves au maïs |
| Paupiette à la dinde                                  | Raviole végétale                                     | Marmite du pêcheur au <b>colin MSC</b> | Saucisse de Toulouse             |
| <b>Semoule BIO</b>                                    | Chiffonnade de <b>salade verte BIO</b> , Vinaigrette | Haricots verts à l'ail                 | Frites                           |
| Flan pâtissier  | Fruit de saison                                      | Semoule au lait du chef                | Cake aux fruits confits          |

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**



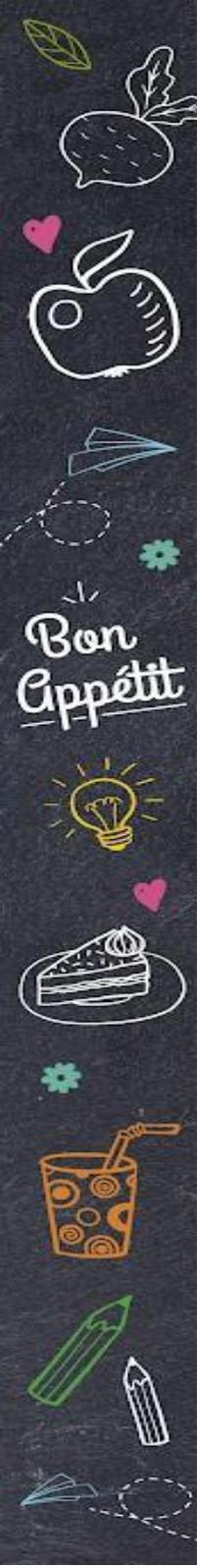
# Midi - Ecole de Meursac

## Menu du Lundi 31 Mars au Vendredi 4 Avril 2025

### Repas Végétarien

| Lundi 31 Mars                         | Mardi 1 Avril                   | Jeudi 3 Avril               | Vendredi 4 Avril                |
|---------------------------------------|---------------------------------|-----------------------------|---------------------------------|
| Salade de pommes de terre au cervelas | Radis , Beurre                  | Haricots verts <b>BIO</b>   | Chou blanc râpé façon rémoulade |
| Filet de hoki à la provençale         | Chili sin carne pois <b>BIO</b> | Sauté de porc à la moutarde | Filet de lieu <b>MSC</b>        |
| Haricots verts <b>BIO</b>             | Riz basmati façon pilaf         | Pommes de terre vapeur      | Pennes <b>BIO</b>               |
| Liégeois vanille                      | Éclair au chocolat              | Fruit de saison             | Yaourt aux fruits               |

Légende : **Bio** - Produits régionaux - Produits labellisés



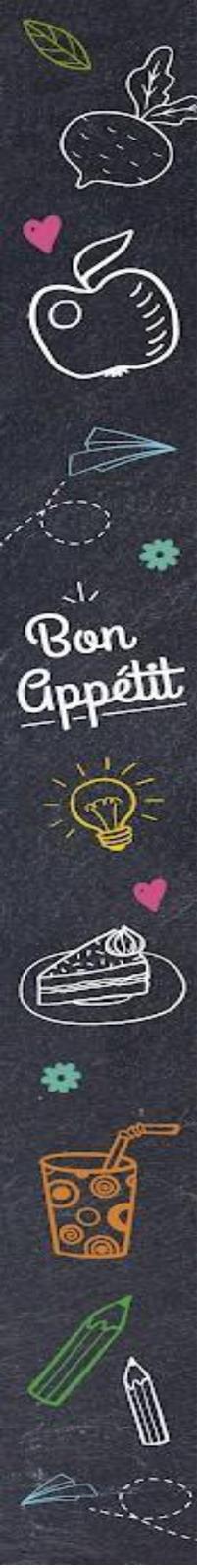
# Midi - Ecole de Meursac

## Menu du Lundi 7 Avril au Vendredi 11 Avril 2025

### Repas Végétarien

| Lundi 7 Avril                    | Mardi 8 Avril                               | Jeudi 10 Avril           | Vendredi 11 Avril                                  |
|----------------------------------|---|--------------------------|--|
| Wrap de thon aux carottes râpées | Pâté de campagne , Cornichons               | Concombres               | Chou blanc râpé , Sauce fromage blanc ail et curry |
| Sauce carbonara                  | Filet de <b>hoki MSC</b> , Sauce aux épices | Pizza aux trois fromages | <b>Filet de colin MSC</b> au citron                |
| <b>Tortis BIO</b>                | Brocolis à l'ail                            | Salade verte             | Fondue de poireaux                                 |
| Beignet au chocolat              | Riz au lait                                 | Gâteau au yaourt du chef | Mousse chocolat                                    |

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**



# Midi - Ecole de Meursac

## Menu du Lundi 14 Avril au Vendredi 18 Avril 2025

| Lundi 14 Avril                     | Mardi 15 Avril                                   | Jeudi 17 Avril   | Vendredi 18 Avril       |
|------------------------------------|--|--|-------------------------|
| Rillettes de thon au fromage blanc | <b>Betteraves BIO</b>                            | Salade de tomates et maïs  | Radis , Beurre          |
| Rougail de saucisses fumées        | Aiguillettes de poulet                           | Hachis Parmentier du chef  | Calamars à la romaine   |
| Riz                                | Gratin dauphinois aux <b>pommes de terre BIO</b> | Chiffonnade de <b>salade verte BIO</b> , Vinaigrette aux échalotes | <b>Coquillettes BIO</b> |
| Cocktail de fruits                 | Gaufre au sucre glace                            | Flan nappé caramel   | Fruit de saison         |

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

