

**ST THEODORIT Les Crocs minions Restaurant scolaire-1**  
**Du 03/03/2025 au 07/03/2025**

Menu



<b>Lundi</b>	<p><b>Betteraves Bio</b>  - Vinaigrette à la framboise</p> <p><b>Saucisse de porc (Languedoc Lozère)</b> </p> <p>/Saucisse végétale</p> <p>Légumes du pot</p> <p><b>Gouda Bio</b> </p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>
<b>Mardi</b>	<p>Paté de campagne catalan (regional)  - , cornichons</p> <p>/Surimi - Sauce mayonnaise</p> <p>Pavé de merlu MSC  - Sauce citron</p> <p>Pommes de terre persillées</p> <p><b>Yaourt sucré (Cimelait)</b> </p> <p>Beignet pomme</p>
<b>Mercredi</b>	
<b>Jeudi</b>	<p>Oeuf dur - , mayonnaise</p> <p>Dahl de <b>lentilles Bio</b> </p> <p><b>Riz Bio</b> Pilaf </p> <p>Saint Nectaire AOP </p> <p>Compote fraîche <b>pomme Bio</b> à la crème de marrons  </p>
<b>Vendredi</b>	<p>Cake à l'emmental du chef </p> <p>Cordon bleu de dinde FR </p> <p>/Poisson blanc meunière MSC </p> <p>Petits pois au jus</p> <p>Petit moulé nature</p> <p><b>Kiwi Bio</b> </p>



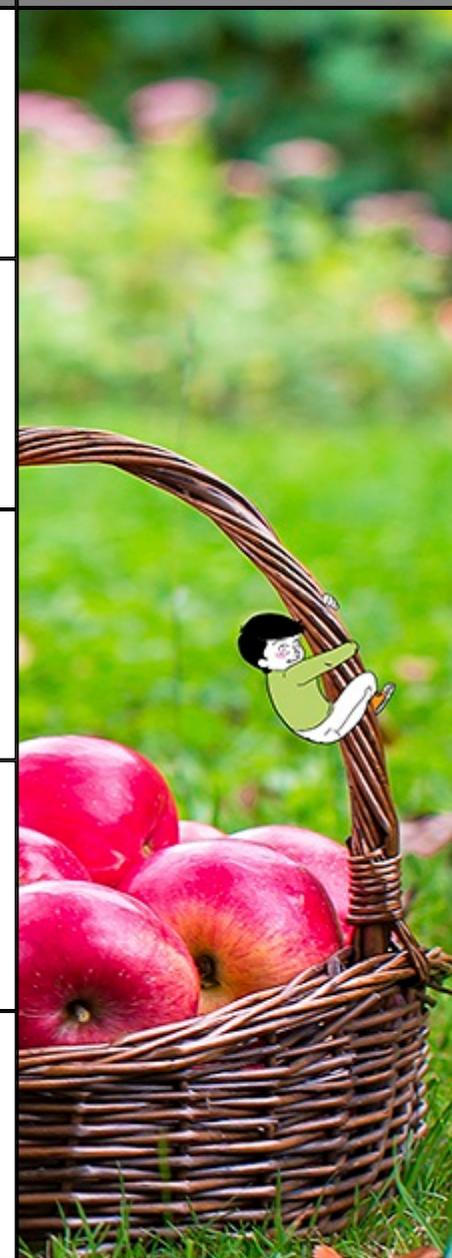
# ST THEODORIT Les Crocs minions Restaurant scolaire-1

## Du 10/03/2025 au 14/03/2025

### Menu



		Menu
<b>Lundi</b>		Salade de pommes de terre, maïs et olives - Vinaigrette Emincé de cuisse de poulet 🇫🇷 - Sauce chasseur /Morceaux de colin d'Alaska MSC - Sauce chasseur <b>Haricots verts Bio</b> à l'échalote Biscuit Sablé local (Sommieres-30) Compote fraîche <b>pomme Bio</b> framboise
<b>Mardi</b>		Chou fleur - Vinaigrette persillée Jambon blanc Label Rouge /Omelette du chef (MEA) <b>Coquillettes Bio</b> <b>Emmental Bio</b> râpé Banane
<b>Mercredi</b>		
<b>Jeudi</b>		Radis rose râpé - Sauce bulgare Hachis parmentier à la purée de betteraves Bio /Brandade de colin MSC à la purée de betteraves Bio <b>Yaourt</b> framboise Gâteau du chef aux pralines roses
<b>Vendredi</b>		<b>Salade verte (Hérault)</b> - Vinaigrette Tarte Butternut Comte AOP <b>Riz Bio</b> Suisse sucré Pomme (Vallée de l'Hérault)



**ST THEODORIT Les Crocs minions Restaurant scolaire-1**  
**Du 17/03/2025 au 21/03/2025**

Menu



<b>Lundi</b>	<p>Potage façon cultivateur </p> <p>Sauté de <b>porc (régional)</b>   - Sauce moutarde          /Morceaux de colin d'Alaska MSC - Sauce moutarde          Petits pois au jus  <b>Emmental Bio</b> </p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>
<b>Mardi</b>	<p>Paté de campagne catalan (regional)  - , cornichons          /Oeuf dur Bio  - , mayonnaise          Boulettes au boeuf  - Façon Stroganoff          /Boulette végétarienne          Carottes HVE (locales) persillées  <b>Yaourt sucré (Cimelait)</b>           Pomme (Vallée de l'Hérault) </p>
<b>Mercredi</b>	
<b>Jeudi</b>	<p>Carottes râpées locales (Mauguio 34)  - Vinaigrette à l'orange          Tortillas de pommes de terre et <b>emmental Bio</b> </p> <p><b>Brique de Lozère (Duo Lozère - 48 )</b> </p> <p><b>Kiwi Bio</b> </p>
<b>Vendredi</b>	<p>Salade vitaminée - Vinaigrette          Curry de poisson aux carottes </p> <p><b>Semoule Bio</b> </p> <p>Crème anglaise          Gâteau au chocolat du chef </p>

# ST THEODORIT Les Crocs minions Restaurant scolaire-1

## Du 24/03/2025 au 28/03/2025

### Menu

Lundi

Mélange de **carotte et chou râpé** 🌱 - Sauce façon remoulade  
**Saucisse de porc (Languedoc Lozère)** 🍖 🇫🇷  
 /Saucisse végétale  
 Haricots blanc à la tomate  
**La Charlette** (Fromagerie RISSOAN) (lait vache et brebis) 🌱  
**Orange Bio** 🍊

Mardi

Taboulé d'hiver (**semoule Bio**) 🌱  
 Rôti de dinde 🇫🇷 - Sauce Marengo  
 /Quenelle nature - Sauce Marengo  
**Haricots verts Bio** persillés 🌱  
**Yaourt sucré (Cimelait)** 🌱  
 Banane 🍌

Mercredi

Jeudi

Concombre - Sauce bulgare  
 Bolognaise de **lentilles Bio** 🌱  
 Spaghetti  
**Emmental Bio** râpé 🌱  
 Compote fraîche **pomme Bio** vanille 🍏 🇫🇷

Vendredi

Rosette - , cornichons  
 /Oeuf dur - , mayonnaise  
 Brandade de colin MSC  
 Suisse fruité  
 Tarte au fromage blanc du chef 🍷

api

