

**ST THEODORIT Les Crocs minions Restaurant scolaire-1**  
**Du 31/03/2025 au 04/04/2025**

Menu



Lundi

Perles de pâtes - Vinaigrette au basilic  
 Paupiette de Volaille - Sauce citron  
 /Morceaux de colin d'Alaska MSC - Sauce citron  
 Chou fleur persillé  
**Tomme de Lozere** (Fromagerie RISSOAN) (régional)   
 Crème dessert à la vanille

Mardi

Salade arlequin (céleri, carottes, radis, maïs) - Vinaigrette  
 Jambon blanc issu de porc Label Rouge   
 /Poisson blanc meunière MSC   
 Purée de pommes de terre  
**Camembert Bio**   
**Kiwi Bio**

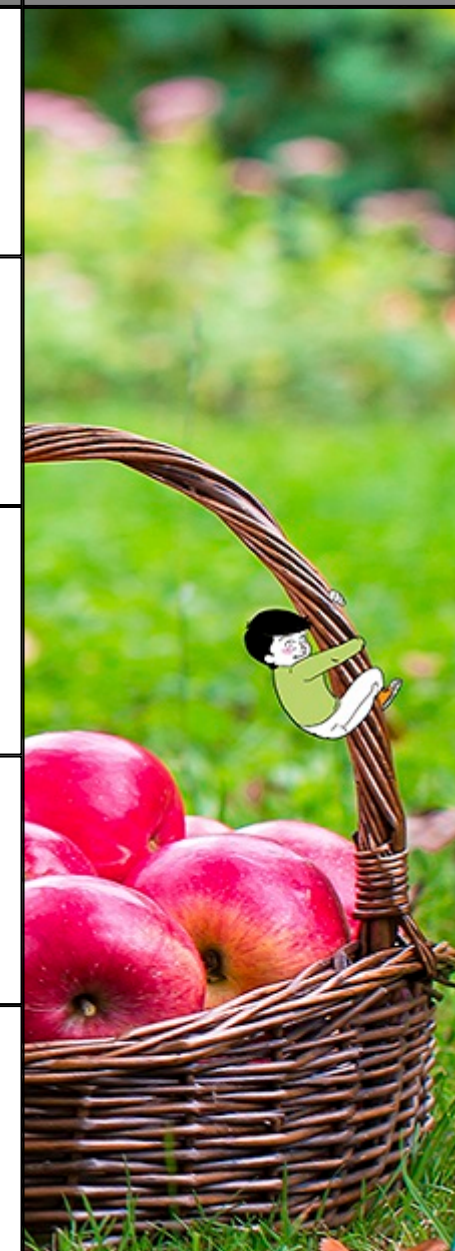
Mercredi

Carottes râpées - Vinaigrette  
 Gratin de gnocchis à la provençale à **l'emmental Bio**   
**Fromage blanc** (vrac - régional) **Duo Lozere**   
**Pomme Bio**

Jeudi

Vendredi

Salade de riz, tomate et maïs au thon - Sauce mayonnaise  
 Filet de Poisson pané MSC   
 Courgettes à la Béchamel  
 Jus de pomme  
 Quatre quart au citron



**ST THEODORIT Les Crocs minions Restaurant scolaire-1**  
**Du 07/04/2025 au 11/04/2025**

Menu



Lundi

**Betteraves Bio** - Vinaigrette à la framboise  
**Penne Bio** aux trois fromages (Ricotta- mozzarella -**emmental Bio**)  
**Yaourt** arôme (régional)  
 Pomme (Vallée de l'Hérault)

Mardi

Salade de pommes de terre, oignons et cornichons - Vinaigrette  
**Rôti de porc Occitanie** - Sauce charcutière  
 /Omelette du chef (MEA)  
 Petits pois  
**Gouda Bio**  
 Mousse au chocolat au lait

Mercredi

Jeudi

Salade verte - Vinaigrette  
 Lasagnes au boeuf  
 /Lasagnes de légumes à la provençale  
 Suisse sucré  
 Fruit de saison

Vendredi

Concombre - Sauce bulgare  
 Beignet de calamars à la romaine  
 Chou fleur Béchamel  
**Emmental Bio**  
 Compote fraîche **pomme Bio** framboise

