

VILLE DE RONCHIN

Mars 2025



Lundi

Du 3 au 7 mars

Chou fleur sauce cocktail
Nuggets de poisson
(Nuggets VG)
Epinards – Pâtes
Fromage

Du 10 au 14 mars

Duo de crudités
Couscous poulet
(Couscous aux pois chiches)
Légumes couscous –
Semoule
Mousse chocolat

Du 17 au 21 mars

Crêpe au fromage
Filet de poisson
sauce hollandaise
(Mijoté de légumes, pdt et flageolets)
Poêlée de légumes –
Pommes de terre
Fruit de saison

Du 24 au 28 mars

Potage
Samoussa aux légumes
Riz à l'indienne et petits pois
Fromage blanc
stracciatella

Mardi

Carnaval de Rio

Salade Arlequin
Pernil assado (jambon grillé) Purée de patate douce (parmentier de patate douce & lentilles)
– Brocolis
Beignet

Endives aux pommes
Sauté de bœuf sauce poivre doux
(Galette de quinoa + sauce)
 Haricots verts – Gratin dauphinois
Fromage

Potage
Raviolis aux légumes
Yaourt aux fruits

Betteraves rouges
Boulettes de bœuf
sauce barbecue
(Omelette)
Pommes röstis–
Salade
Salade de fruits

Mercredi

Céleri rémoulade
Gardiane de bœuf
(Quenelles natures + sauce) – Riz aux petits légumes
Fromage blanc

Salade composée
Croziflette
(Croziflette VG)
Compote

Haricots verts en salade
Rôti de porc
(Emincé VG)
Carottes - Lentilles
Fruit de saison

Chou-chinois en salade
Aiguillettes de poulet aux herbes (Mijoté de blé aux petits légumes et haricots blancs)
Blé pilaf aux petits légumes
Liégeois

Jeudi

Œuf dur mayonnaise
Pilons de poulet tex-mex
(Pané de blé tomate mozzarella)
Petits pois – Pommes de terre
Fruit de saison

Potage
Omelette aux herbes
Pommes campagnardes
Salade de fruits

Salade aux croûtons
Bœuf sauce brune
(Pané fromager)
Chou-fleur béchamel –
Pommes de terre
Eclair

Friand fromage
Poisson à la bordelaise
(Falafels)
Ratatouille – Pâtes
Fruit de saison

Vendredi

Potage
Pizza au fromage
Salade
Yaourt aromatisé

Carottes râpées
Filet de poisson
sauce ciboulette
(Galette de soja + sauce)
Fondue de poireaux –
Riz
Fromage blanc coulis

Macédoine de légumes
Chausson Bolognaise
(Nuggets VG)
Courgettes sautées –
Semoule
Fromage

Céleri rémoulade
Saucisse (Knack végé)
sauce oignons
Brocolis – Purée de pommes de terre
Flan pâtissier

Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des approvisionnements.

