



# MAIRIE DE CADILLAC sur GARONNE

## RESTAURANT SCOLAIRE

### MENU DU 3 AU 28 MARS 2025



	Du 3 au 7 Mars	qualité	Du 10 au 14 Mars	qualité	Du 17 au 21 Mars	qualité	Du 24 au 28 Mars	qualité
LUNDI	<b>Centre de loisirs</b> Boule bœuf sauce tomate Carottes Vichy Mimolette Compote de pommes Gâteau du chef + lait		<b>Repas Végétarien</b> Dhal de patates douces Boulgour Emmental Fruit frais de saison		Bouillon aux vermicelles Fricassée de dinde Petit-pois au jus Tarte aux pommes		Betteraves à la Féta Sauté de veau aux olives Jeunes carottes Yaourt au lait entier	
MARDI	<b>Repas Végétarien</b> Œuf dur mayonnaise Pizza aux légumes Salade verte <b>MARDI GRAS</b> Fruit frais + brioche		Carottes râpées Carbonade Flamande Pommes rissolées Flan au chocolat		<b>Repas Végétarien</b> Batavia maïs-croûtons-radis Pâtes Penne Sauce aux lentilles corail Fruit frais de saison		Poulet rôti Purée de pommes de terre Cantal Fruit frais de saison	
MERCREDI	Potage de légumes Macaronis Crème poireaux-lardons Salade d'oranges Pain + chocolat		Endives pommes & noix Calamar à la Romaine Chou-fleur persillé Fromage blanc préparé Barre Bretonne + compote		Soupe de légumes & croûtons Œufs brouillés Haricots-verts persillés Pâtisserie du chef Brioche + confiture		Porc braisé sauce sojà Wok de légumes Plateau de fromages Crème à l'ananas Fruit frais + madeleine	
JEUDI	<b>Repas Végétarien</b> Salade printanière Haricots-rouges Tex Mex Riz créole Fruit frais de saison Yaourt aromatisé + madeleine		Rôti de porc à la moutarde Légumes du marché Saint Nectaire Pâtisserie du chef		<b>Bienvenue au Food Truck</b> 		<b>Repas Végétarien</b> Blanquette d'haricots-blancs Riz pilaf Mimolette Salade de fruits frais	
VENDREDI	Soupe Alphabet Poulet grillé aux herbes Haricots-verts Pâtisserie du chef Pain + fromage		Blanquette de la mer Semoule Brie Fruit frais de saison		<b>Repas Végétarien</b> Tortellonis ricotta-épinards Sauce tomate-origan Tome blanche Fruit frais de saison		Pâté de campagne Poisson du jour sauce curry Brocolis sautés Fromage blanc à la vanille	

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"  
Le poisson du jour: poisson frais

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Origine des produits:

Bleu Blanc Cœur



BIO



FAIT MAISON



LABEL ROUGE



FRAIS



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



IGP



AOP



MSC

