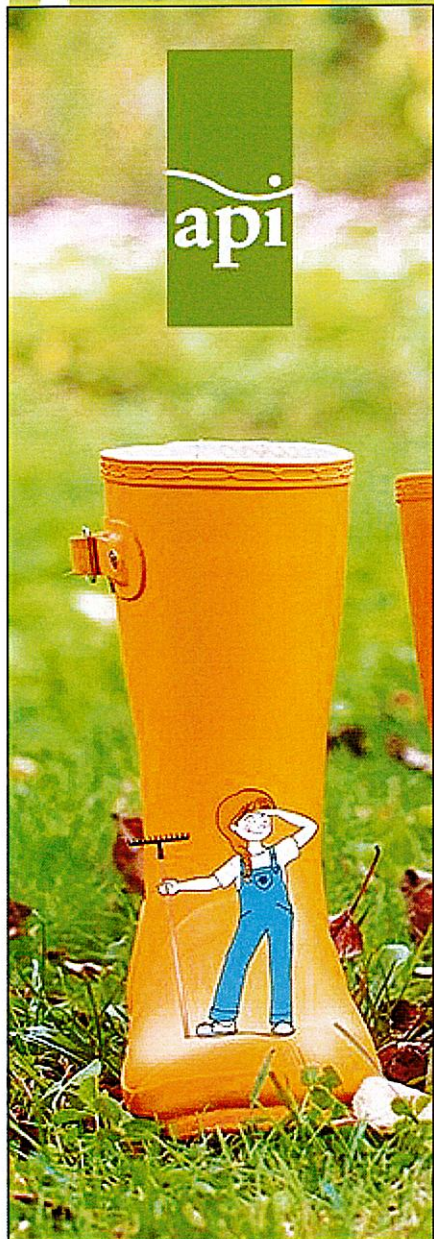











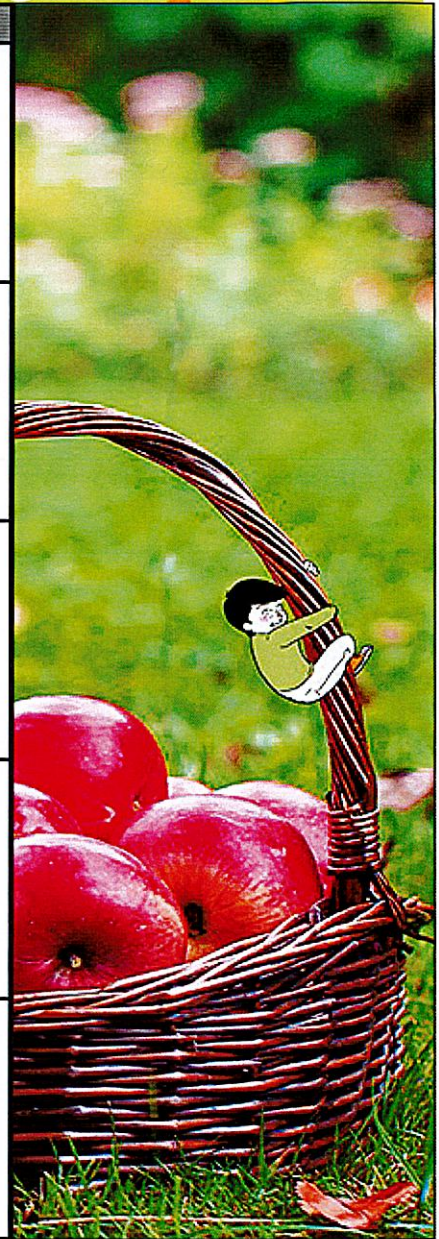


Restaurant scolaire de ST MARTIN DE LA LIEUE
Du 02/03/2026 au 06/03/2026



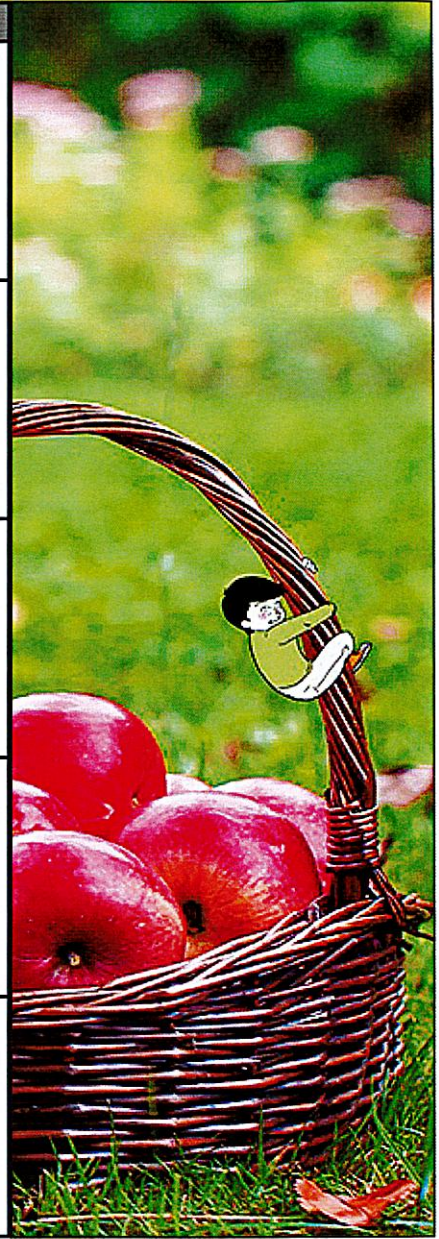
Lundi	<p>Portions de Pomelos - Sucre Cassoulet </p> <p>Mimolette Bio  Liégeois chocolat</p>
Mardi	<p>Salade de haricots rouges, maïs, tomate - Vinaigrette Tortillas de pommes de terre Salade verte - Vinaigrette Yaourt aromatisé</p> <p>Pomme Bio </p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Carottes râpées de la Baie du Mont Saint Michel  - Vinaigrette Emincé de cuisse de poulet  - Sauce au thym - , citron</p> <p>Haricots verts Bio  Caramel Semoule au lait (recette du chef)</p>
Vendredi	<p>Chou rouge râpé  - Vinaigrette Coquillettes Bio  - Cubes de saumon - Sauce Béchamel</p> <p>Emmental Bio râpé  Compte fraîche pomme banane Bio  </p>



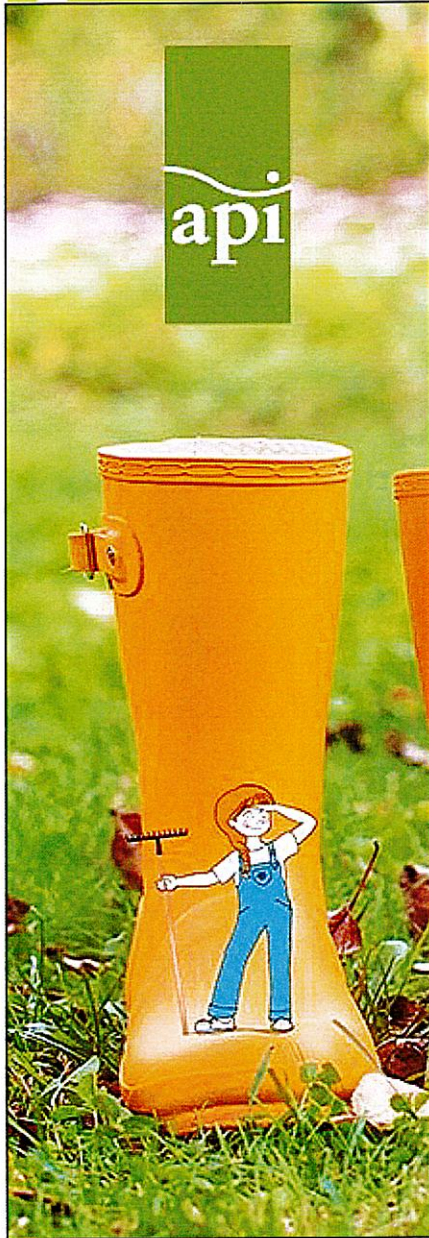
Restaurant scolaire de ST MARTIN DE LA LIEUE
Du 09/03/2026 au 13/03/2026



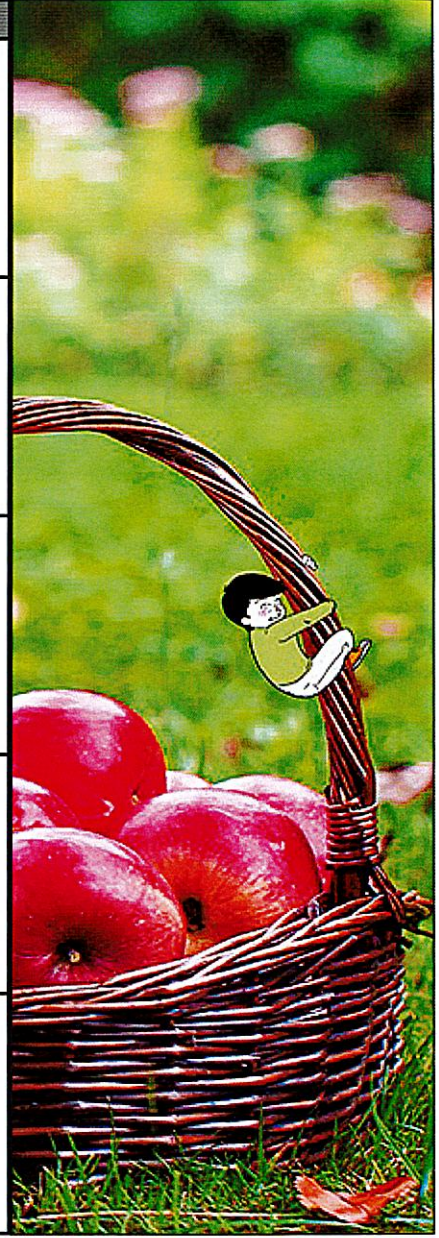
Lundi	<p>Chou blanc Bio râpé ^{Bio} - Sauce façon remoulade Cordon bleu de dinde FR ^O</p> <p>Petits pois et carottes Galettes Bio du Mont Saint Michel ^{Bio} ²³ Compote fraîche pomme Bio poire ^{Bio} ¹</p>
Mardi	<p>Cervelas - , cornichons</p> <p>Tortillas de pommes de terre et emmental Bio ^{Bio} Salade verte - Vinaigrette Fromage blanc Bio de la ferme de Béthanie ^{Bio} ²³ - Sucre Clémentine</p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Endives (brutes) - Vinaigrette au miel Lasagnes de boeuf ¹</p> <p>Quêton d'Isigny ²³ Crème aux oeufs du chef</p>
Vendredi	<p>Potage de potiron Filet de limande MSC - Sauce aurore</p> <p>Riz Bio Pilaf ^{Bio} Suisse sucré ²³ Gateau du chef au chocolat ¹</p>



Restaurant scolaire de ST MARTIN DE LA LIEUE
Du 16/03/2026 au 20/03/2026



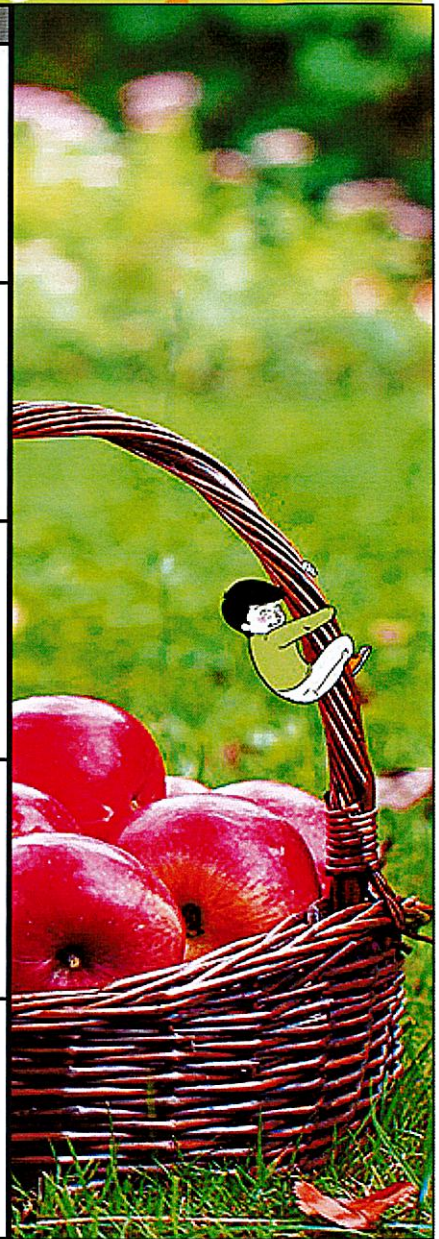
Lundi	<p>Salade de pommes de terre, maïs et cornichons - Vinaigrette Paupiette au veau FR - Sauce au poivre</p> <p>Chou fleur persillé Mimolette Bio Mousse au chocolat au lait</p>
Mardi	<p>Mélange de carotte et céleri râpé - Sauce façon remoulade Chili sin carne Riz Bio Pilaf Edam Bio Orange Bio </p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Salade verte - , croûtons nature - Vinaigrette Le Coodle</p> <p>Crème anglaise Pudding du chef </p>
Vendredi	<p>Fusilli Bio - Vinaigrette Poisson blanc meunière MSC </p> <p>Carottes au jus Yaourt nature sucré PurPerche Banane Bio </p>



Restaurant scolaire de ST MARTIN DE LA LIEUE
Du 23/03/2026 au 27/03/2026



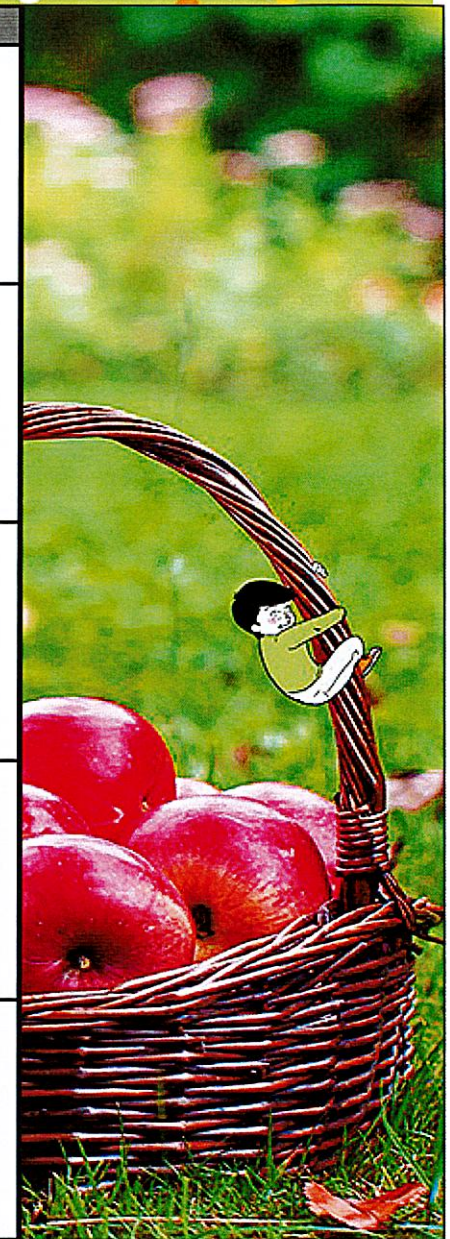
Lundi	Perles de pâtes - Vinaigrette Émincé de filet de poulet 🇫🇷 Brocolis béchamel Quéton d'Isigny 🇫🇷 Compote fraîche pomme Bio à la crème de marrons 🇫🇷
Mardi	Potage à la tomate 🇫🇷 Jambon blanc Label Rouge 🇫🇷 Coquillettes Bio Emmental râpé Flan nappé caramel
Mercredi	
Jeudi	Pâté de campagne issu de porc Label Rouge 🇫🇷 - , cornichons Brandade de colin MSC Chantilly Fraises
Vendredi	Salade d'avocat - Vinaigrette Dahl de lentilles corail Bio Riz Bio Pilaf Suisse fruité Gateau saveur citron



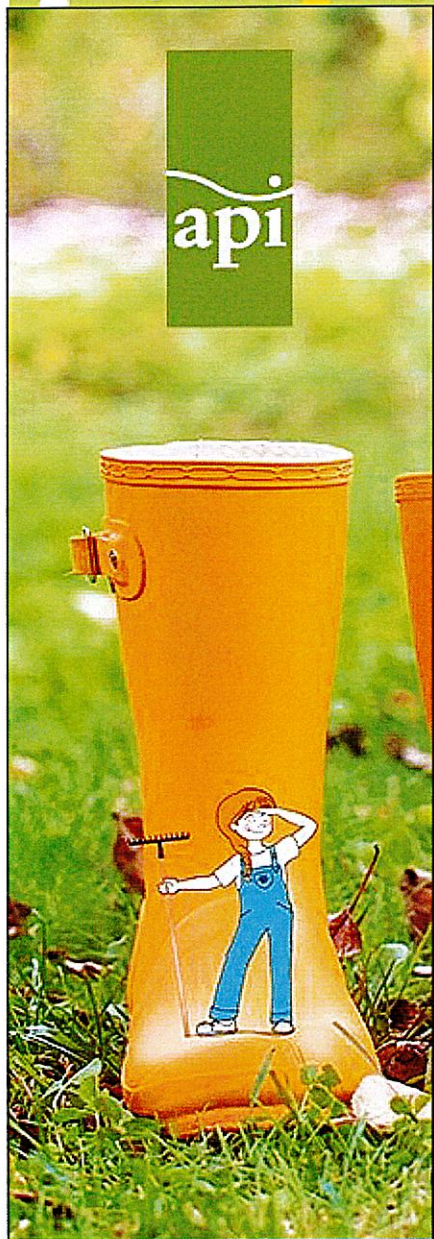
Restaurant scolaire de ST MARTIN DE LA LIEUE
Du 30/03/2026 au 03/04/2026



Lundi	<p>Fusilli Bio ^{Bio} - Vinaigrette Boulettes de Boeuf ^{OF} Façon Strogonoff</p> <p>Haricots verts Bio ^{Bio} Gouda Bio ^{Bio} Liégeois chocolat</p>
Mardi	<p>Betteraves Bio ^{Bio} - Vinaigrette Rôti de porc Label Rouge ^{OF} ^{FR}</p> <p>Lentilles BIO ^{Bio} Tomme d'Isigny Banane Bio ^{Bio}</p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Chou blanc râpé - Vinaigrette Paëlla végétarienne au riz Bio ^{Bio} Saint Paulin de l'Abbaye Sainte Mère Pomme Bio ^{Bio}</p>
Vendredi	<p>Carottes râpées de la Baie du Mont Saint Michel ^{FR} - Vinaigrette Filet de saumon MSC ^{FR} - Crumble de pesto rosso</p> <p>Spaghetti Yaourt sucré Gâteau au yaourt du chef ^{FR}</p>



Restaurant scolaire de ST MARTIN DE LA LIEUE
Du 06/04/2026 au 10/04/2026



Lundi	
Mardi	<p>Radis rose - , beurre Émincé de filet de poulet 🍷 Sauce champignons</p> <p>Petits pois Emmental Bio 🍷 Pomme Bio 🍷</p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Salade vitaminée - Vinaigrette Rôti de dinde 🇫🇷 - Sauce aux asperges Pommes de terre noisette Suisse fruité 🍷 Nid de Pâques 🍷</p>
Vendredi	<p>Taboulé à la semoule BIO 🍷 Beignet de calamars à la romaine</p> <p>Épinards à la Béchamel Pavé d'Isigny 🍷 🍷 Yaourt Bio nature sucrée (Ferme de Brulé) 🍷 🍷</p>

