

# RESTAURANT SCOLAIRE DE STELLA MARIS (PRIMAIRES)



## Mardi gras

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).


lundi 28 février	mardi 01 mars	jeudi 03 mars	vendredi 04 mars
fêtons les Romain	fêtons les Aubin	fêtons les Guérolé	fêtons les Casimir
MACEDOINE	OEUFS MAYONNAISE	SALADE DE BLÉ	RILLETTE ET CORNICHONS
TERRINE DE CAMPAGNE	CAROTTES RAPEES	FRIAND	SARDINES
SAUTÉ DE DINDE AUX EPICES DOUCES	BOULETTES DE BOEUF SAUCE TOMATE	AXOA DE VEAU LOCAL 	PANE DE COLIN
POMMES DE TERRE RISSOLÉES	SEMOULE	RIZ	TORTIS BIO 
HARICOTS VERTS	PETITS POIS	PIPERADE	GRATIN DE CHOUX FLEURS
FROMAGE OU YAOURT	FROMAGE OU YAOURT	FROMAGE OU YAOURT	FROMAGE OU YAOURT
COMPOTE DE POMME	BEIGNET	POIRE MELBA	CREME CHOCOLAT
LIEGEOIS CHOCOLAT	PECHE AU SIROP	FLAN	ILE FLOTTANTE

### Légende :

Produit labellisé 

Produit local 

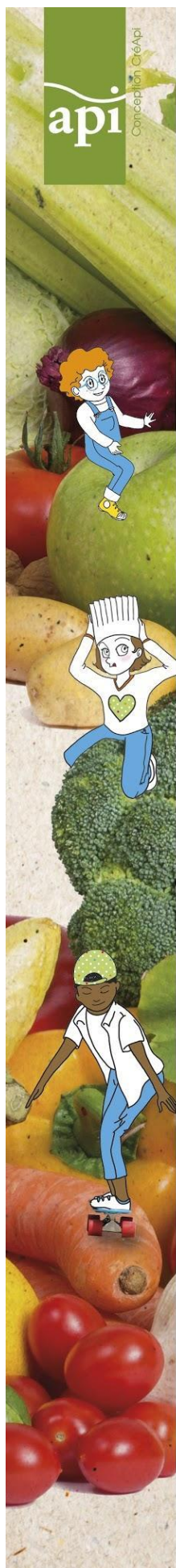
Recette du chef 

Produit biologique 

Menus validés.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

\* Plat de remplacement pour les menus sans porc.






# RESTAURANT SCOLAIRE DE STELLA MARIS (PRIMAIRES)



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).


lundi 07 mars	mardi 08 mars	jeudi 10 mars	vendredi 11 mars
fêtons les Félicité	fêtons les Jean de Dieu	fêtons les Vivien	fêtons les Rosine
COLESLAW	BETTERAVES MIMOSA	CAROTTES RAPEES	SALADE DE RIZ AU THON
CERVELAS	SURIMI MAYONNAISE	SAUCISSON SEC	QUICHE
CHIPOLATAS LABEL 	SAUTÉ DE PORC COLOMBO	RAVIOLIS EN GRATIN	DOS DE COLIN SAUCE CITRON
FRITES	PETITS POIS	HARICOTS VERTS	GRATIN DE BUTTERNUT DU CHEF 
JULIENNE DE LEGUMES	RIZ BIO 	FROMAGE OU YAOURT	POMME VAPEUR
FROMAGE OU YAOURT	FROMAGE OU YAOURT	GATEAU DU CHEF 	FROMAGE OU YAOURT
PECHE AU SIROP	PANNA COTTA DU CHEF 	CREME VANILLE	COCKTAIL DE FRUITS
MOUSSE AU CHOCOLAT	COMPOTE		GLACES

Légende :

Produit labellisé 

Produit local 

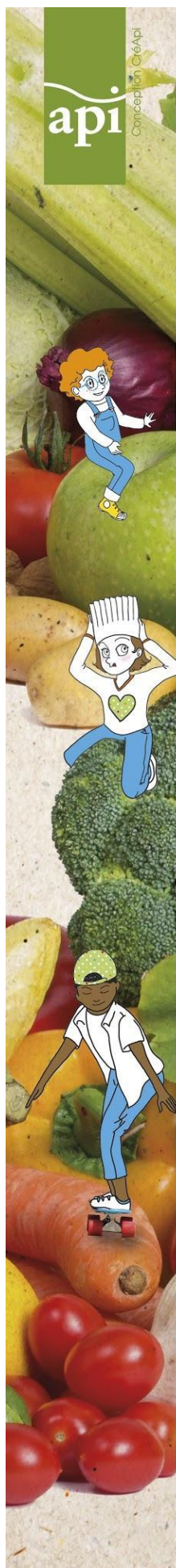
Recette du chef 

Produit biologique 

Menus validés.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

\* Plat de remplacement pour les menus sans porc.



# RESTAURANT SCOLAIRE DE STELLA MARIS (PRIMAIRES)



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



## Animation Amérique


lundi 14 mars	mardi 15 mars	jeudi 17 mars	vendredi 18 mars
fêtons les Mathilde	fêtons les Louise	fêtons les Patrick	fêtons les Cyrille
MACEDOINE	TABOULE	WRAP DE LEGUMES ET CREAM CHEESE	BETTERAVES MIMOSA
SURIMI MAYONNAISE	TOAST DE MOUSSE DE CANARD	HOT DOG SAUSAGE SAUCE CHEDDAR	SALADE DE POMMES DE TERRE
OMELETTE	EMINCE DE POULET SAUCE CHASSEUR	SALADE VERTE	CALAMARS A LA ROMAINE
PUREE DE CAROTTES	PATES BIO 	STEAK HOUSE FRIED	CAROTTES A LA CREME
LENTILLES	DUO DE HARICOTS	PANCAKES	RIZ
FROMAGE OU YAOURT	FROMAGE OU YAOURT	CARROT CAKE	FROMAGE OU LAITAGE
RIZ AU LAIT	COMPOTE		FLAN CAMEL
COCKTAIL DE FRUITS	CREME DESSERT		PECHE AU SIROP

### Légende :

Produit labellisé 

Produit local 

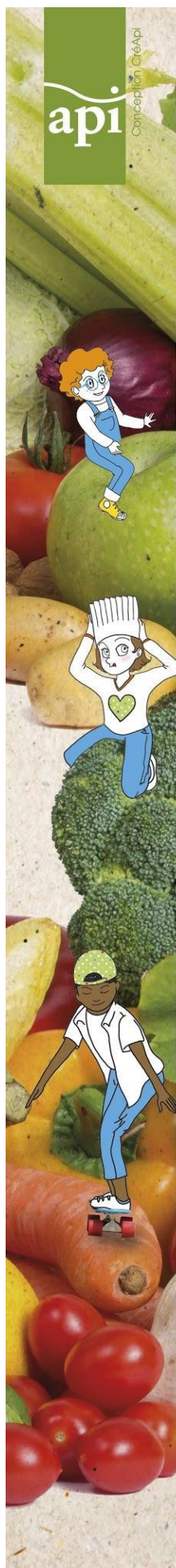
Recette du chef 

Produit biologique 

Menus validés.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

\* Plat de remplacement pour les menus sans porc.



# RESTAURANT SCOLAIRE DE STELLA MARIS (PRIMAIRES)



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

lundi 21 mars	mardi 22 mars	jeudi 24 mars	vendredi 25 mars
fêtons les Clémence	fêtons les Léa	fêtons les Catherine	fêtons les Annonciation
SALADE DE LENTILLES	COLESLAW	BETTERAVES	SALADE DE QUINOA
CONCOMBRE AU FROMAGE BLANC	FLAMMEKUECHE	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE	OEUFS MAYONNAISE
HACHIS PARMENTIER	SAUTÉ DE VOLAILLE AU CURRY	PAELLA AU POULET	PANÉ DE COLIN
HARICOTS VERTS	EPINARDS A LA CREME	POEELE CHAMPETRE	PATES
FROMAGE OU YAOURT	COEUR DE BLÉ	FROMAGE OU LAITAGE	LEGUMES ROTIS
BANANE AU CHOCOLAT	FROMAGE BLANC CONFITURE	FLAN VANILLE	FROMAGE OU LAITAGE
COMPOTE	ILE FLOTTANTE	CREME DESSERT	PANNA COTTA AU CAMEL
			POIRE AU SIROP

Légende :

Produit labellisé



Produit local



Recette du chef



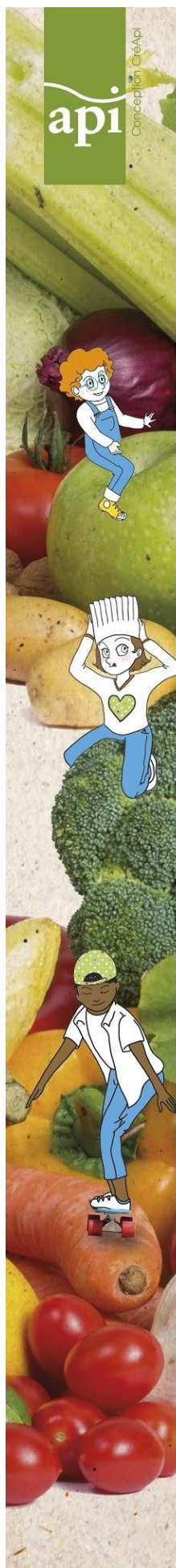
Produit biologique



Menus validés.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

\* Plat de remplacement pour les menus sans porc.



# RESTAURANT SCOLAIRE DE STELLA MARIS (PRIMAIRES)



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

lundi 28 mars	mardi 29 mars	jeudi 31 mars	vendredi 01 avril
fêtons les Gontran	fêtons les Gwladys	fêtons les Benjamin	fêtons les Hugues
SALADE DE PATES AU THON	PIZZA	COLESLAW	TABOULÉ
CELERI REMOULADE	MACEDOINE	SALADE DE RIZ	SALADE MEXICAINE
OMELETTE AU FROMAGE	JAMBON BRAISE	PILON DE POULET	POISSON BORDELAISE
BOULGOUR	PETITS POIS	SEMOULE	GRATIN DE CHOUX-FLEURS ET BROCOLIS
CAROTTES SAUTEES	RIZ	LEGUMES COUSCOUS	COEUR DE BLE
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
PECHE AU SIROP	SALADE DE FRUITS	FROMAGE BLANC AUX FRUITS ROUGES	DONUT'S
CREME DESSERT	COMPOTE	FLAN CAMEL	MOUSSE AU CHOCOLAT

Légende :

Produit labellisé



Produit local



Recette du chef



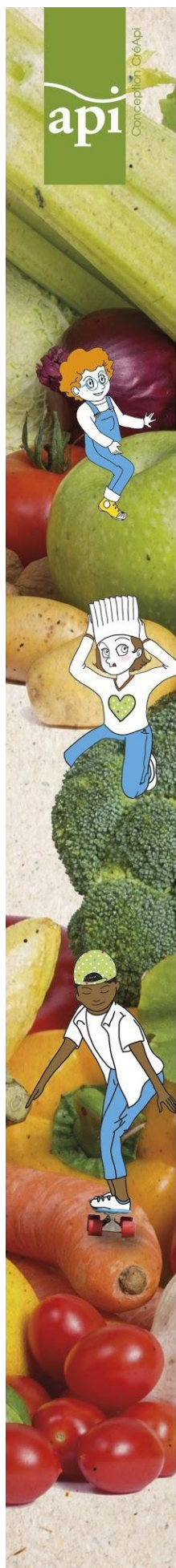
Produit biologique



Menus validés.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

\* Plat de remplacement pour les menus sans porc.



# RESTAURANT SCOLAIRE DE STELLA MARIS (PRIMAIRES)



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

lundi 04 avril	mardi 05 avril	jeudi 07 avril	vendredi 08 avril
fêtons les Isidore	fêtons les Irène	fêtons les Jean Baptiste	fêtons les Julie
SALADE DE LENTILLES	SALADE COMPOSÉE AU SURIMI	QUICHE	SAUCISSON A L'AIL
SALADE COMPOSÉE (TOMATES, CROUTONS)	HARICOTS BEURRE À L'ECHALOTE	SALADE COMPOSÉE	CHOU BLANC A L'ANCIENNE
CARBONARA	JAMBON GRILLÉ	OMELETTE	BRANDADE DE POISSON
PATES	SEMOULE	PETITS POIS	JULIENNE DE LÉGUMES
NAVET CARAMÉLISÉ	SAUTÉ DE LÉGUMES	CAROTTES	FROMAGE OU LAITAGE
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
COMPOTE	LIEGEOIS	MOUSSE CITRON	CREME DESSERT
FROMAGE BLANC SPECULOS	FLAN VANILLE	ECLAIR	FROMAGE BLANC AUX POIRES

Légende :

Produit labellisé



Produit local



Recette du chef



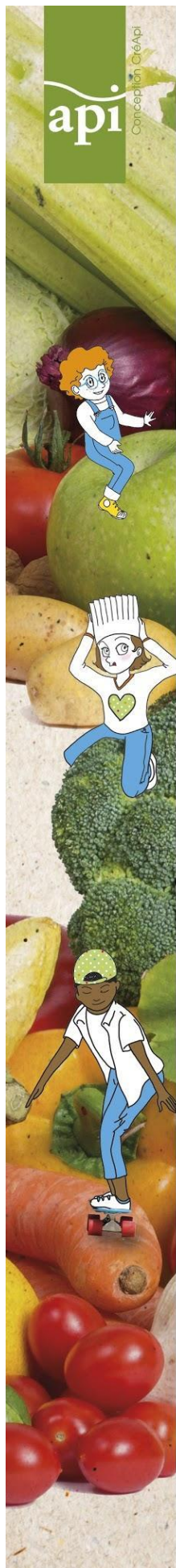
Produit biologique



Menus validés.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

\* Plat de remplacement pour les menus sans porc.



# RESTAURANT SCOLAIRE DE STELLA MARIS (PRIMAIRES)



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



## Pâques

lundi 11 avril	mardi 12 avril	jeudi 14 avril	vendredi 15 avril
fêtons les Stanislas	fêtons les Jules	fêtons les Maxime	fêtons les Paternes
HARICOTS VERTS À L'ECHALOTE	CELERI REMOULADE	SALADE AUX OEUFS	SALADE COMPOSÉE
JAMBON ET CORNICHON	CONCOMBRE À LA BULGARE	NAVARIN D'AGNEAU	TABOULÉ
BOULETTES DE BOEUF A LA TOMATE	EMINCÉ DE VOLAILE A LA FORESTIERE	FLAGEOLETS	FILET DE LIEU SAUCE VIERGE
LEGUMES SAUTÉS	LENTILLES	SEMOULE	RIZ
COEUR DE BLÉ	POELÉE CHAMPETRE	FROMAGE OU LAITAGE	PETITS LÉGUMES
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	OEUFS EN CHOCOLAT	FROMAGE OU LAITAGE
COMPOTE DE FRUITS	LIEGEOIS CAFÉ		FLAN CAMEL
CREME DESSERT	SALADE DE FRUITS		CREME DESSERT VANILLE

### Légende :

Produit labellisé



Produit local



Recette du chef



Produit biologique



Menus validés.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

\* Plat de remplacement pour les menus sans porc.