



Anhydride sulfureux et sulfites



Moutarde et produits à base de moutarde



Poissons et produits à base de poissons



Céréales contenant du gluten



Lait et produits à base de lait



Soja et produits à base de soja



Céleri et produits à base de céleri



Oeufs et produits à base d'oeufs



Arachides et produits à base d'arachides



























Crustacés et produits à base de crustacés
















Mollusques et produits à base de mollusques























**Sco St Dizier**  
**Du lundi 3 mars 2025 au vendredi 7 mars 2025**

	Lundi 03/03	Mardi 04/03	Mercredi 05/03	Jeudi 06/03	Vendredi 07/03
Entrée	Duo de chou bio 	Farandole de crudités bio 	Salade blé à l'oriental 	Betterave estragon 	Emincé de radis noir 
Plat principal	Cordon bleu de volaille 	Sauté de boeuf sauce barbecue 	Colin Dieppoise 	Pâtes à la bolognaise végétarienne 	Filet de poulet à la moutarde 
	Colin sauce citron 	Omelette nature 			Boulettes soja sauce tomate 
Accompagnement	Petits pois 	Potatoes 	Haricots verts persillés 		Semoule Bio 
Fromage	Petit suisse nature 	Gouda à la coupe 	Chanteneige Bio 	Yaourt nature 	Vache qui rit bio 
Dessert	Fruit de saison	Beignet aux pommes 	Purée de pommes bananes	Fruit de saison BIO	Liégeois vanille 






















**Sco St Dizier**  
**Du lundi 10 mars 2025 au vendredi 14 mars 2025**

	Lundi 10/03	Mardi 11/03	Mercredi 12/03	Jeudi 13/03	Vendredi 14/03
Entrée	Pommes de terre en salade P 	Céleri vinaigrette bio 	Haricots verts en salade 	Mousse de Foie et cornichons* 	Carottes râpées 
				Chou-fleur sauce cocktail 	
Plat principal	Omelette nature 	Filet de colin pané 	Colombo de volaille 	Lieu sauce émeraude 	Sauté de boeuf aux oignons 
					Roulée végétale 
Accompagnement	Gratin de brocolis 	Printanière de légumes 	Ratatouille au riz 	Purée de panais et pommes de terre bio 	Farfalles 
Fromage	Yaourt aromatisé 	Vache picon 	Tartare Nature 	Camembert 	Petits-suisseés sucrés 
Dessert	Fruit de saison	Purée pomme coing	Cake marbré 	Crème caramel 	Fruit de saison

























**Sco St Dizier**  
**Du lundi 17 mars 2025 au vendredi 21 mars 2025**

	Lundi 17/03	Mardi 18/03	Mercredi 19/03	Jeudi 20/03	Vendredi 21/03
Entrée	Crêpe au fromage 	Chou blanc à la mimolette 	Macédoine vinaigrette 	Céleri rémoulade bio 	Salade de riz 
Plat principal	Hoki sauce tomate 	Aiguillette de poulet aux champignons 	Navarin d agneau 	Pavé emmental épinard 	Sauté de porc* à la moutarde 
		Omelette nature 	Colin sauce citron 		Sauté de dinde à la moutarde 
					Roulée végétale 
Accompagnement	Epinards à la crème 	Haricots Verts 	Pommes de terre vapeur	Coquillettes 	Poêlée de légumes bio
Fromage	Chantailou 	Saint-Môret 	Yaourt sucré 	Petit moulé nature 	Petits suisses aromatisés 
Dessert	Fruit de saison BIO	Liégeois chocolat 	Fruit de saison	Gâteau d'anniversaire 	Purée de pommes pruneaux s/sucre ajouté

**Sco St Dizier**  
**Du lundi 24 mars 2025 au vendredi 28 mars 2025**

	Lundi 24/03	Mardi 25/03	Mercredi 26/03	Jeudi 27/03	Vendredi 28/03
Entrée	Salade Mexicaine 	Haricots verts en salade 	Panaché de choux 	Carottes au citron 	Radis beurre 
Plat principal	Paupiette de dinde aux olives 	Filet de merlu sauce citron 	Haut de cuisse de poulet rôti	Dahl de lentilles au riz 	Boulette d'agneau au jus 
	Roulée végétale		Pavé à l'emmental 		Boulettes soja-tomate 
Accompagnement	Carottes rôties	Gratin de chou-fleur 	Petits pois 		Ecrasé de pommes de terre maison bio 
Fromage	Carré frais 	Yaourt aromatisé 	Petits-suisseés sucrés 	Brie 	Mimolette 
Dessert	Flan nappé caramel 	Fruit de saison	Purée de pommes fraises s/sucre	Mousse chocolat 	Fruit de saison

**Sco St Dizier**  
**Du lundi 31 mars 2025 au vendredi 4 avril 2025**

	Lundi 31/03	Mardi 01/04	Mercredi 02/04	Jeudi 03/04	Vendredi 04/04
Entrée	Betterave vinaigrette 	Rémoulade de radis 	Pâté en croûte* 	Concombre vinaigrette 	Pâté de volaille 
			Carottes râpées 		
Plat principal	Emincé de dinde aux épices douces 	Colin sauce oseille 	Sauté d'agneau 	Nuggets de poulet 	Saucisse fumée* 
	Quenelles nature sauce tomate 		Omelette nature 	Pavé à l'emmental 	Saucisse de volaille 
					Roulée végétale
Accompagnement	Boullgour et petits légumes maison 	Courgettes au jus	Pommes duchesse 	Julienne de légumes	Carottes vapeur
Fromage	Yaourt sucré 	Petit cotentin nature 	Bleu 	Petit cabray 	Petit suisse nature 
Dessert	Fruit de saison BIO	Crème dessert vanille 	Bavarois au chocolat 	Purée de pruneau	Fruit de saison

**Sco St Dizier**  
**Du lundi 21 avril 2025 au vendredi 25 avril 2025**

Entrée
Plat principal
Accompagnement
Fromage
Dessert

Mardi 22/04	Mercredi 23/04	Jeudi 24/04	Vendredi 25/04
Tarte au fromage 	Panaché de choux 	Betterave vinaigrette 	Saucisson à l'ail* et cornichon 
			Haricots verts vinaigrette 
Boulettes soja sauce tomate 	Emincé de boeuf sauce poivre 	Aiguillette de poulet au paprika 	Filet de lieu à la bretonne 
	Omelette nature 	Colin sauce citron 	
Spaghettis FE	Petits pois 	Chou-fleur rôti	Pommes de terre vapeur
Petits suisses aromatisés 	Fraidou 	Mimolette 	Cantal jeune AOP 
Fruit de saison BIO	Flan Caramel 	Fruit de saison BIO	Purée de poire s/sucre