


Restaurant Scolaire de la Ville de Mazamet


 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).


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




lundi 06 mars	mardi 07 mars	jeudi 09 mars	vendredi 10 mars
FRIAND AU FROMAGE	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	Repas végétarien 	VELOUTÉ DE POTIRONS ET MARRONS
OMELETTE AUX FINES HERBES	LASAGNES BOLOGNAISE	CHILI SIN CARNE	FILET DE POISSON MSC SAUCE PAPRIKA 
POMMES DE TERRE RISSOLEES	PÂTES	FONDUE DE POIREAUX	CAROTTES BRAISÉES
FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE
FRUIT DE SAISON	COMPOTE DU CHEF	CAKE AUX POIRES DU CHEF	FRUIT DE SAISON

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 


Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Restaurant Scolaire de la Ville de Mazamet


 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

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



lundi 13 mars	mardi 14 mars	jeudi 16 mars	vendredi 17 mars
ROSETTE LYONNAISE ET CONDIMENTS	CAROTTES RÂPÉES LOCALES VINAIGRETTE 	Repas végétarien  VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR AU CURRY	SALADE DE POMMES DE TERRE A L'ANCIENNE
JAMBON BRAISE	SAUTE DE BOEUF A L'ANCIEN	PASTA PARTY sauce au Fromage	FILET DE COLIN MSC SAUCE A LA CRÈME 
LENTILLES CORAIL A LA MAROCAINE	SEMOULE	TORTIS	FONDUE D'ÉPINARDS
FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE
FRUIT DE SAISON	YAOURT LOCAL 	GATEAU GRAND-MÈRE AUX POMMES	ÎLE FLOTTANTE

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 


Produits Labellisés 





Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.


Restaurant Scolaire de la Ville de Mazamet

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

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

Repas végétarien 		REPAS MEXICAIN	
lundi 20 mars	mardi 21 mars	jeudi 23 mars	vendredi 24 mars
SALADE DE COEURS DE PALMIERS	MÂCHE AUX DÉS DE POIRES	SALADE DE MAIS	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
RISOTTO AUX LEGUMES	POULET LOCAL FAÇON MARBELLA 	TORTILLA AU POULET LOCAL 	FILET DE POISSON MSC SAUCE AUREOLE 
--	PENNES	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	POMMES RISSOLEES
FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE
YAOURT AU SUCRE	COUPE BANANE CHOCOLAT	ANANAS	FRUIT DE SAISON

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 


Produit Local 



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.




Restaurant Scolaire de la Ville de Mazamet


 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

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

lundi 27 mars	mardi 28 mars	jeudi 30 mars	vendredi 31 mars
	Repas végétarien 		
RADIS CROQUE SEL	CONCOMBRES VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES LOCALES À L'ÉCHALOTE 	SALADE VERTE AUX CROUTONS
RÔTI DE PORC LOCAL AUX PRUNEAUX 	LASAGNES DE LÉGUMES	HACHIS PARMENTIER	PÊCHE DU JOUR AUX HERBES DE PROVENCE
POELÉE DE CAROTTES LOCALES ET PANAIS 	--	SALADE VERTE	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE
FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	TARTE AU CHOCOLAT DU CHEF	SALADE DE FRUITS

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 


Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.




Restaurant Scolaire de la Ville de Mazamet


 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

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



lundi 03 avril	mardi 04 avril	jeudi 06 avril	vendredi 07 avril
SALADE DE CRESSON AUX LARDONS	BATAVIA AU MAÏS	Repas végétarien 	FRIAND AU FROMAGE
COUSCOUS POULET LOCAL 	ESCALOPE DE PORC LOCAL GRATINÉE A LA MOUTARDE 	STEAK FROMAGER	FILET DE LIEU MSC A LA BORDELAISE 
--	HARICOTS BLANCS AU JUS	COQUILLETES	DUO DE CHOU
FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE
FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT	YAOURT SUCRÉ	FRUIT DE SAISON

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 


Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Restaurant Scolaire de la Ville de Mazamet

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

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



Férial - Lundi de Pâques

lundi 10 avril

mardi 11 avril

Repas végétarien



jeudi 13 avril

vendredi 14 avril

CAROTTES RÂPÉES LOCALES
VINAIGRETTE



BETTERAVES VINAIGRETTE

SALADE DE MÂCHE AUX DES DE
POIRES

SAUCISSE DE TOULOUSE
LOCALE



BOLOGNAISE DE LENTILLES
CORAIL

FILET DE TRUITE MSC SAUCE
NAPOLITAINE



PETITS POIS A L'OIGNON

TORTIS

SEMOULE

FROMAGE / LAITAGE

FROMAGE / LAITAGE


FROMAGE / LAITAGE

LIÉGEOIS AU CHOCOLAT

COMPOTE

SALADE DE FRUITS DU CHEF

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 


Produits Labellisés 




Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.


Restaurant Scolaire de la Ville de Mazamet

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

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

Repas végétarien 	REPAS ESPAGNOL		
lundi 17 avril	mardi 18 avril	jeudi 20 avril	vendredi 21 avril
CRÊPE AUX CHAMPIGNONS	OEUF MIMOSA	SALADE DE RADIS	SALADE VERTE AUX CROUTONS
RISOTTO AUX ASPERGES	PAËLLA DE POULET LOCAL 	ÉMINCÉ DE POULET LOCAL SAUCE BARBECUE 	CALAMARS À LA ROMAINE
SALADE VERTE	--	BROCOLIS GRATINÉS	SEMOULE
FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE
FRUIT DE SAISON	CRÈME A LA VANILLE	GÂTEAU AU YAOURT DU CHEF	COMPOTE

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

