



# RESTAURANT SCOLAIRE DE BELZ

## MENUS DU 17 AU 21 MARS 2025



LUNDI 17

**ENTRÉE** SALADE PIÉMONTAISE 

**PLAT** SAUCISSE BRETONNE  
POLENTA   

**DESSERT** FROMAGE BLANC  

MARDI 18




**ENTRÉE** COLESLAW  

**PLAT** POISSON DU JOUR SAUCE  
ARMORICAINE  RIZ BASMATI  

**DESSERT** FROMAGE ET FRUITS DE  
SAISON 

MERCREDI 19

**ENTRÉE** SALADE ENDIVE   
LARDONS AU RAIFORT

**PLAT** SAUTE DE BŒUF AUX  
AROMATES   
GRATIN BROCOLIS    
POMMES DE TERRE

**DESSERT** SEMOULE AU LAIT

JEUDI 20





**ENTRÉE** POTAGE FERMIER

**PLAT** PANE VEGETARIEN SAUCE  
POIVRON  BOULGOUR

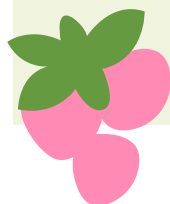
**DESSERT** YAOURT BRASSÉ  
AROMATISÉ CITRON  

VENDREDI 21

**ENTRÉE** SALADE DE RIZ AU THON  

**PLAT** POULET RÔTI    
GRATIN DE CHOUX-FLEUR ET  
POMMES DE TERRE

**DESSERT** ILE FLOTTANTE AU CARMEL



LABELS



Végétarien



AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE



Poisson frais



Origine BZH



Produit en France, les animaux  
et les humains



Pêche durable



« Fait Maison »