

Menus de la restauration scolaire

Mois de

Mars

2026

	Thème	du 2 au 6	du 9 au 13	du 16 au 20	du 23 au 27	du 30 au 3
Lundi	Hors d'œuvre	 TABOULE 	 CELERI REMOULADE 	 SALADE VERTE ŒUFS DURS 	 RADIS BEURRE 	 TABOULE 
	Plat principal	 EMINCE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS 	 BOULETTES DE BŒUF 	 EMINCE DE PORC A L'ANCIENNE 	 CROQ FROMAGE 	 ESCALOPE DE VEAU A LA CREME 
	Garniture	 EMBEURREE DE CHOU VERT 	 PÂTES 	 POEELE CHAMPETRE 	 COQUILLETES 	 HARICOTS BEURRE 
	Fromage	 BUCHE DU PILAT 	 FROMAGE DE CHEVRE 	 TOMME CATALANE 	 KIWI 	 COMTE 
	Dessert	 FROMAGE BLANC 	 YAOURT LOCAL 	 FROMAGE BLANC 		 YAOURT VANILLE 
Mardi	Hors d'œuvre	 SALADE MIMOLETTE 	 FEUILLETE HOT DOG 	 POTAGE 	 COLESLAW 	 POTAGE 
	Plat principal	 FILET DE RAIE SAUCE AU CAPRES 	 FISH AND CHIPS 	 GABIROTTE 	 SAUCISSES 	 POISSON MEUNIERE 
	Garniture	 POMMES VAPEUR 	 FONDUE DE POIREAUX 	 MELNAGE 5 CEREALES 	 LENTILLES 	 BLE 
	Fromage	 COULOMMIERS 	 PONT LEVEQUE 	 ANANAS 	 PETIT SUISSE 	 BRIE 
	Dessert	 ORANGES 	 MINI CHOU SAUCE CHOCOLAT 		 SALADE DE FRUITS 	 POMMES 
	Thème	Centre de loisirs	Centre de loisirs	Centre de loisirs	Centre de loisirs	Centre de loisirs
Mercredi	Hors d'œuvre	 CREPE AU FROMAGE 	 POTAGE 	 PATE DE CAMPAGNE 	 MACEDOINE DE LEGUMES 	 SALADE MARCO POLO 
	Plat principal	 DAHL DE LENTILLES 	 ROTI DE BŒUF 	 FILET DE POULET AUX CHAMPIGNONS 	 GIGAS A L'AMERICAINE 	 CORDON BLEU 
	Garniture	 YAOURT AU FRUIT 	 POMMES RÔTI 	 EPINARDS A LA VACHE QUI RIT 	 RIZ 	 POEELE DE LEGUMES 
	Fromage	 YAOURT NATURE 	 YAOURT NATURE 	 FORET NOIRE 	 CAMEMBERT 	 PETIT FILOU 
	Dessert	 COMPOTE/BISCUIT 	 BANANE 		 FLAN CHOCOLAT 	 PECHE AU SIROP 
Jeudi	Hors d'œuvre	 POTAGE A LA TOMATE 	 CAROTTES RAPEES 	 CONCOMBRE FETA 	 POTAGE 	 SALADE MIMOLETTE 
	Plat principal	 POULET AU CITRON 	 PILON DE POULET 	 POISSON DU MARCHE 	 SAUTE DE VEAU MARENGO 	 SAUTE DE DINDE 
	Garniture	 FRITES 	 HARICOTS VERTS 	 GRATIN DAUPHINOIS 	 BROCOLIS 	 RIZ 
	Fromage	 YAOURT NATURE 	 EMMENTAL 	 ST NECTAIRE 	 FROMAGE DE CHEVRE 	 YAOURT NATURE 
	Dessert	 POMMES 	 FAR BRETON 	 ORANGE 	 CREMEDESSERT 	 KIWI 
Vendredi	Hors d'œuvre	 RIZ NICOIS 	 BETTERAVES 	 SALADE DE PATE AU JAMBON 	 CAROTTES RAPEES 	 SALADE DE RIZ 
	Plat principal	 ROTI PORC AU JUS 	 TORTILLA 	 STEACK HACHE 	 SAUTE DE PORC 	 DAHL DE LENTILLES 
	Garniture	 GRATIN DE CHOU FLEUR 	 PETIT FILOU 	 PETITS POIS 	 RATATOUILLE 	 OSAU IRATY 
	Fromage	 GOUDA 	 KIWI 	 KIRI 	 MORBIER 	
	Dessert	 CREME DESSERT/BISCUIT 		 MOUSSE CHOCOLAT 	 CHEESECAKE 	 CREME DESSERT 



Conformément au règlement N°1169/2011 (règlement INCO), les plats peuvent contenir des allergènes : gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque. Les menus sont élaborés principalement à partir de produits frais et locaux et sont conformes aux GEMRCN et PNNS4.

Un menu végétarien est proposé chaque semaine en application de la loi Egalim.