

MENU RESTAURANT SCOLAIRE MARS 2026

	Du 02 au 06 mars	Du 09 au 13 mars	Du 16 au 20 mars	Du 23 au 27 mars	Du 30 mars au 03 avril
LUNDI	*Céleri rémoulade *Lentilles saucisses Fromage / fruit de saison	* Pâté /cornichons Poisson meunière • Gratin de butternut/ °pommes de terre Fruit de saison	 *Velouté de carottes au curry Penne / viande hachée végété à la sauce tomates Chouquettes	*Choux rouges à la vinaigrette  *° Hachis Parmentier Fromage / fruit de saison	 Tarte aux 4 fromages Tortellonis aux fromages Fromage /fruit de saison
MARDI	 Tarte tomate chèvre basilic • Rizotto crémeux aux potimarrons fruit de saison	 Carottes râpées *Jambon/farfalles Laitage	Macédoine au thon Emincé de porc sauce moutarde Purée de choux-fleurs/ pommes de terre Fruit de saison	*Tomates/féta Fish and chips/ Frites *Mousse au chocolat	 Salade verte Saucisse/crispy aux herbes • laitage
JEUDI	Radis/beurre *°Spaghettis bolognaise  °laitage	Betteraves / °pommes *Lentilles à la marocaines  *Gâteau aux pommes	* Concombres persillés Poisson frais/ épinards pommes de terre à la crème °Laitage	*°Potage de légumes vache qui rit Cordon bleu de dinde Petits pois/carottes Flamby	*Taboulé à l'oriental *°Rôti de veau aux carottes Fromage /Fruit de saison
VENDREDI	*Concombres vinaigrette *Poisson frais sauce tomate / riz laitage	*Tomates aux dèes de cantal *° Cuisse de poulet au four Semoule Compote de pommes	Salade verte *Riz à l'espagnol Fromage / fruit de saison	 Feuilleté au comté Curry de légumes (Pommes de terre, Carottes, Brocolis) • Panna cotta avec coulis	Carottes râpées *°Poisson frais sauce curry Tagliatelles Yaourt les 2 vaches



Sucres
 Matières grasses
 Viandes, poissons, œufs
 Produits laitiers
 Fruits et légumes
 Féculents
 Boissons



Menu végétarien



Menu plaisir

Des contraintes techniques ou d'approvisionnement peuvent nous conduire à modifier ces menus. Vous voudrez bien nous en excuser.

* fait maison

° produits locaux