

Menus du 02 mars au 06 mars 2026

TOUS À TABLE !!!!



	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
ENTRÉE	SALADE VERTE (3)	SALADE DE BLÉ À L'ITALIENNE	ASPERGES VINAIGRETTE	COLESLAW SANS MAYONNAISE
PLAT PROTIDIQUE	FILET DE POISSON MEUNIÈRE (7)	ÉMINCÉ DE HAMPE DE BOEUF(4) AUX ÉCHALOTES	CROZIFLETTE PLAT UNIQUE	ŒUF AU PLAT (4)
GARNITURE	RIZ BLANC	PURÉE DE CAROTTES		ÉPINARDS À LA CRÈME
PRODUIT LAITIER	KIRI (8)	BRIE (8)	PETITS FILOUS AUX FRUITS (8)	BABYBEL (8)
DESSERT	COMPOTE	FRUIT CRU	FRUIT CRU	TARTE AUX FRUITS

LEGENDES



0



1



2



3



4



5



6



7



8 LAIT F



9

Les repas sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements. Fruits proposés en fonction des saisons. Merci pour votre compréhension.
Toutes nos viandes sont d'origine FRANCE. Risques de présences d'allergènes, œufs, fruits à coque, lait.....merci de prévenir et contacter le restaurant scolaire.

Menus du 09 au 13 mars 2026

TOUS À TABLE !!!!!

	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u>VENREDI</u>
ENTRÉE	CROISILLON EMMENTAL	SALADE VERTE (3)	TARTINE DE PAIN TOMATES CONFITES	CONCOMBRES À LA CIBOULETTE
PLAT PROTIDIQUE	JAMBON GRILLÉ	ESCALOPE DE POULET SAUCE FORESTIÈRE		SAUTÉ DE VEAU (4)
GARNITURE	BROCOLIS BRAISÉS	TAGLIATELLES	LASAGNES À LA MEXICAINE	POLENTA CRÉMEUSE
PRODUIT LAITIER	COMTÉ AOP (1) (8)	EMMENTAL BIO (9) (8)	YAOURT SAVEUR PANACHÉE (8)	P'TIT LOUIS (8)
DESSERT	FRUIT CRU	DONUTS SUCRÉ	FRUIT CRU	BOULE DE GLACE BARBE À PAPA



LEGENDES



0

1

2

3

4

5

6

7

8 LAIT F

9

Les repas sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements. Fruits proposés en fonction des saisons. Merci pour votre compréhension

Toutes nos viandes sont d'origine française. Risques de présences d'allergènes, œufs, fruits à coque, lait.....merci de prévenir et contacter le restaurant scolaire.

Menus du 16 au 20 mars 2026

TOUS À TABLE !!!



	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
ENTRÉE	PIZZA 4 FROMAGES	SALADE VERTE (3)	QUICHE TOMATE, CHÈVRE, BASILIC	SALADE GRECQUE
PLAT PROTIDIQUE	NUGGETS DE POULET	RAVIOLIS SAUCE BOLOGNAISE DE BOEUF (4)		DOS DE COLIN(7) SAUCE BEURRE BLANC
GARNITURE	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	PLAT UNIQUE	HACHIS DE PATATES DOUCES ET SES LÉGUMINEUSES	POMMES DE TERRE VAPEUR (3,9)
PRODUIT LAITIER	CARRÉ FRAIS (8)	BÛCHE DE CHÈVRE BIO (8)(9)	St NECTAIRE AOP (8)(9)	KIRI (8)
DESSERT	FRUIT CRU	TARTELETTE AU CHOCOLAT	FRUIT CRU	YOP À LA FRAISE

LEGENDES



0



1



2



3



4



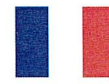
5



6



7



8 LAIT F



9

Les repas sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements. Fruits proposés en fonction des saisons. Merci pour votre compréhension.
Toutes nos viandes sont d'origine FRANCE. Risques de présences d'allergènes, œufs, fruits à coque, lait.....merci de prévenir et contacter le restaurant scolaire.

Menus du 23 au 27 mars 2026

TOUS À TABLE !!!!!!!



	LUNDI	MARDI MENU ESPAGNOL	JEUDI Végétarien	VENDREDI
ENTRÉE	SALADE DE PÂTES	BATAVIA(3), JAMBON CRU	BETTERAVES EN VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES (3)
PLAT PROTIDIQUE	BOULETTES D'AGNEAU	PAELLA DE LA MER PLAT UNIQUE	OMELETTE NATURE	PARMENTIER DE POISSON PLAT UNIQUE
GARNITURE	RATATOUILLE		FRITES	
PRODUIT LAITIER	CAMEMBERT BIO (9) (8)	LA VACHE QUI RIT (8)	TOMME BLANCHE (8)	TARTARE (8)
DESSERT	FRUIT CRU	 CRÈME CATALANE	FRUIT CRU	GÂTEAU

LEGENDES



0



1



2



3



4



5



6



7



8 LAIT F



9

Les repas sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements. Fruits proposés en fonction des saisons. Merci pour votre compréhension.
Toutes nos viandes sont d'origine FRANCE. Risques de présences d'allergènes, œufs, fruits à coque, lait.....merci de prévenir et contacter le restaurant scolaire.

Menus du 30 mars au 03 avril 2026

TOUS À TABLE !!!!!



	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u>VENREDI</u>
ENTRÉE	RAÏTA DE CONCOMBRES	VELOUTÉ DE COURGETTES AU KIRI	SALADE VERTE(3)	CROISSANT AU JAMBON
PLAT PROTIDIQUE		DOS DE CABILLAUD (7) CRÈME DE CRUSTACÉS	SAUTÉ DE BŒUF(4)AUX OLIVES	CUISSES DE POULET ROTIES (4)
GARNITURE	CURRY DE LENTILLES CORAIL COQUILLETES	TRIO DE LÉGUMES BIO(9)	PENNE RIGATE	PURÉE DE BROCOLIS
PRODUIT LAITIER	PAVÉ D’AFFINOIS (8)	CŒUR DE LION (8)	CARRÉ FRAIS (8)	LEERDAMMER (8)
DESSERT	FLAN À LA VANILLE (8)	RIZ AU LAIT	YAOURT NATURE SUCRÉ (8)	FRUIT CRU

LEGENDES



0



1



2



3



4



5



6



7



8 LAIT F



9



Les repas sont susceptibles d’être modifiés en fonction des approvisionnements. Fruits proposés en fonction des saisons. Merci pour votre compréhension.
Toutes nos viandes sont d’origine FRANCE. Risques de présences d’allergènes, œufs, fruits à coque, lait.....merci de prévenir et contacter le restaurant scolaire.