

MENUS RESTAURATION SCOLAIRE



Du 2 mars 2026 au 3 avril 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
2 mars Potage st germain Poisson à l'aneth Carottes / navets Edam Poire	3 mars Salade paysanne Poulet dragon Curry de pomme de terre Entremet chocolat	4 mars Salade moscovit Rougail saucisse Riz Babybel Pêche au sirop	5 mars Salade indienne Pâtes bolognaïses Salade St paulin Kiwi	6 mars Potage à la betterave Rôti de porc raisin pomme et cidre Semoule Bio yaourt sucré
9 mars Salade californienne Omelette Pomme de terre sautées Pyrénées Clémentines	10 mars Consommé vermicelle Pot au feu et ses légumes Cantal Gélifié vanille	11 mars Macédoine à la russe Filet de dinde dijonnaise Petits pois Glace	12 mars Soupe irlandaise Carri de bœuf haché Boulgour aux légumes Kiri Pomme	13 mars Chou rouge à la pomme Poisson duglère Riz pilaf Yaourt fruits
16 mars Potage freneuse Escalopes normandes Coquillettes au fromage Orange	17 mars Salade de pomme de terre à la mimolette Poisson à l'oseille Brocolis Gâteau suisse à l'abricot	18 mars Potage Poisson pané Purée de céleri Tome noire Salade de fruits	19 mars Carottes râpées Lasagnes de poireaux Salade Fromage blanc aux fruits	20 mars Velouté de citrouille Roti de porc sauce charcutière Panaché de haricots Saint nectaire Banane
23 mars Radis noir au gouda Roti de bœuf Petits pois Yaourt sucré bio	24 mars Potage parmentier Sauté de porc aux pruneaux Jardinière de légumes Pomme bio	25 mars Carottes à l'emmental Cordon bleu Pâtes Salade Fruits	26 mars Potage breton Omelette au fromage Haricots verts Semoule au lait	27 mars Salade campagnarde Poisson meunière Pommes persillées Camembert Poire
30 mars Velouté d'épinards et tartare Fricassée de volaille à l'estragon Purée de légumes Kiwi	31 mars Betteraves râpées Blanquette de veau Riz créole Vache qui rit Compote	1er avril Potage esaü Saucisse Haricots blancs à la tomate Banane	2 avril Salade coleslaw Parmentier de pois cassé Salade Entremet vanille	3 avril Pizza Steak haché sauce fromage Carottes à la crème Poires au chocolat



1 repas végétarien servi par semaine



Nos viandes sont toutes Label Rouge.



Nos repas respectent la charte EGALIM.



81% de produits locaux ou régionaux
62% de produits sous label de qualité

Nos poissons certifiés Pêche Durable MSC.



26% de produits issus de l'agriculture biologique



90% de nos préparations sont faites maison et
100% sont préparés sur place.