

RESTAURANTS SCOLAIRES DU PAUS RETHÉLOIS

du 02 Mars au 10 Avril 2026

api

JOURNÉE MONDIALE
DU FROMAGE

lundi 02 mars	mardi 03 mars	mercredi 04 mars	jeudi 05 mars	vendredi 06 mars
MACÉDOINE DE LÉGUMES ET MAYONNAISE	CHOU ROUGE VINAIGRETTE	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE	SAUCISSON SEC ET CORNICHONS	SALADES MÉLÉES AUX CROUTONS
TORTELLINI ÉPINARDS - RICOTTA SAUCE CRÈME	SAUTÉ DE POULET (VVF, local) SAUCE PAPRIKA (CHOISI PAR L'ÉCOLE DE JOUVET)	STEAK HACHÉ DE POULET ET SAUCE	SAUTÉ DE PORC(vpf local) À LA DIJONNAISE	FILET DE COLIN MSC SAUCE CITRON
BRIE EN POINTE	POMMES CAMPAGNARDE	CHOUX-FLEURS ET POMMES DE TERRE À LA BÉCHAMEL	PETITS POIS	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES
BANANE BIO	PETITS SUISSES NATURES SUCRÉS	CANTAFRAIS	MIMOLETTE (à portionner)	CAMEMBERT (à portionner)
	NOVLY CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS AU SIROP	KIWI BIO	GATEAU POIRE CHOCOLAT DU CHEF (à portionner)

lundi 09 mars	mardi 10 mars	mercredi 11 mars	jeudi 12 mars	vendredi 13 mars
CÉLERI RÉMOULADE	COEUR DE PALMIER & MAÏS	PÂTE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	Mérrine de légumes et mayonnaise	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE PERSILLÉE
CHIPOLATAS (VPF, locale)	FILET DE POISSON PANE TOMATÉ MSC	RÔTI DE PORC (VVF) SAUCE CURRY	Sherperd's Pie (Parmentier de boeuf et agneau gratiné au cheddar)	OMELETTE FRAÎCHE BIO
LENTILLES VERTES BIO (locales)	COQUILLETES BIO (locales)	SEMOULE BIO	Fromage	BEIGNETS DE CHOUX FLEUR
KIRI	GOUDA (à portionner)	FROMAGE	Pater cake (Gâteau)	FROMAGE BLANC NATURE SUCRE
YAOURT AROMATISE BIO	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON		CLAFOUTIS AUX FRUITS DU CHEF (à portionner)

lundi 16 mars	mardi 17 mars	mercredi 18 mars	jeudi 19 mars	vendredi 20 mars
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE	OEUF DUR MAYONNAISE	SURIMI MAYONNAISE	Cake aux asperges et au fromage de chevre
ROTI DE DINDE (VVF) SAUCE CHAMPIGNONS	PARMENTIER VÉGÉTARIEN DU CHEF	CORDON BLEU	BOULETTES D'AGNEAU A L'ORIENTALE	Filet de poisson sauce aux fines herbes
RIZ BIO	CAPRICE DES DIEUX (LOCAL A PORTIONNER)	PRINTANIÈRE DE LÉGUMES	SEMOULE BIO	Haricots verts à l'ail
CHANTENEIGE	CRÈME DESSERT CHOCOLAT (BIO, local) (à portionner)	BUCHE DE CHÈVRE (à portionner)	EDAM (à portionner)	Fromage
LIEGEOIS VANILLE		LAITAGE	SALADE DE FRUITS	Panna cotta aux fruits rouges

lundi 23 mars	mardi 24 mars	mercredi 25 mars	jeudi 26 mars	vendredi 27 mars
POIREAUX VINAIGRETTE	TABOULÉ	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES ET VINAIGRETTE	Salade verte
PIZZA AUX 4 FROMAGES	NUGGETS DE POISSON ET KETCHUP	MOUSSAKA	SAUTÉ DE PORC (VPF, local) AU CHORIZO	RACLETTE FAÇON TARTIFLETTE (CHOISI PAR L'ÉCOLE DE ST GERMAINMONT)
CARRE DE LIGUEIL (A PORTIONNER)	HARICOTS VERTS OIGNONS ET FINES HERBES	TOMME BLANCHE (à portionner)	PÂTES BIO	
FROMAGE BLANC BRASSÉ SUCRÉ (LOCAL)	VACHE QUI RIT BIO	COMPOTE DE FRUITS HVE	COULOMMIERS (à portionner)	FROMAGE BLANC FRUITÉ
	MARBRÉ CHOCOLAT DU CHEF ET CRÈME ANGLAISE		POIRE	

lundi 30 mars	mardi 31 mars	mercredi 01 avril	jeudi 02 avril	vendredi 03 avril
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE	SALADE DE PERLES	SAUCISSON À L'AIL	POMELOS
POISSON FAÇON MEUNIÈRE	PÂTES A LA CARBONARA (CHOISI PAR L'ÉCOLE DE JUNIVILLE)	ROTI DE DINDE SAUCE MOUTARDE	QUENELLES NATURES SAUCE TOMATE	BOUDIN BLANC (LOCAL)
POMMES DE TERRE SAUTÉES	BRIE EN POINTE (à portionner)	PRINTANIÈRE DE LÉGUMES	RIZ BIO AUX PETITS LEGUMES	PURÉE DE POMMES DE TERRE (LOCAL) FAÇON ALIGOT (CHOISI PAR L'ÉCOLE D'HANNOGNE)
CAMEMBERT (à portionner)	COMPOTE DU CHEF BIO	TOMME NOIRE (à portionner)	EMMENTAL (à portionner)	SAINT MORET BIO
CRÈME DESSERT VANILLE		LIÉGEOIS À LA VANILLE	FRUIT DE SAISON	TARTE AUX POMMES

lundi 06 avril	mardi 07 avril	mercredi 08 avril	jeudi 09 avril	vendredi 10 avril
FÉRIÉ	SALADE VERTE VINAIGRETTE	COEUR DE PALMIER	Oeufs dur mayonnaise	COLESLAW
	PILONS DE POULET TEX-MEX	TOMATE FARCIE	Boulettes d'agneau au thym	FILET DE POISSON MSC SAUCE CITRON
	POMMES CAMPAGNARDES	RIZ À LA SAUCE TOMAYE	Poêlée de carottes	PÂTES BIO
	VACHE PICON	FROMAGE	Fromage	CAMEMBERT (à portionner)
	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	Brownie tout chocolat	CREME DESSERT



Préparé par le Chef



Produit labellisé



Produit BIO



Produit local ou régional



VACANCES DE PRINTEMPS



