



RESTAURANT SCOLAIRE - MOIS DE MARS 2026

Permanence pour le paiement de la Cantine et Garderie du mois de Février, Jeudi 5 et Vendredi 6 Mars 2026



LUNDI 2	MARDI 3	JEUDI 5	VENDREDI 6
Pâté de campagne Paupiette de veau aux olives Petits pois Bio Cantal AOP Pêches au sirop	Salade de riz Bio, thon, tomates, maïs Aiguillettes de poulet sauce coco Gratin de brocolis Bio Mousse au chocolat Clémentine	Betterave Bio à l'orange Bœuf Bourguignon local Macaronis Île flottante Pomme Bio	Taboulé Bio menthe raisins Omelette aux pommes de terre Salade Yaourt vanille Bio Kiwi
LUNDI 9	MARDI 10	JEUDI 12	VENDREDI 13
Salade d'endives, pommes kiwi Sauté de porc IGP Ebbly Bio Cantadou Compote pommes abricots	Lentilles corail et quinoa Bio Hachis Parmentier végétal Salade Edam Banane	Boulgour Bio en salade Filet de colin meunière pané Carottes Bio persillées Fromage Madame Loïk Tarte au flan	Velouté de patates et potiron Bio Cordon bleu de dinde Haricots verts Bio persillés Riz au lait Orange
LUNDI 16	MARDI 17	JEUDI 19	VENDREDI 20
Charcuterie Steak de veau grillé Purée de pois cassés Yaourt fermier local Clémentine	Friand au fromage Nuggets de Blé Petits pois Bio Cocktail de fruits Biscuits	Carottes râpées Bio Brandade de morue Salade Tarte chocolat Pomme Bio	Duo de choux, croûtons, maïs Bœuf à la provençale Cœur de blé Bio Tomme blanche Fruit
LUNDI 23	MARDI 24	JEUDI 26	VENDREDI 27
Salade de quinoa Bio Filet de colin sauce beurre citronnée Purée d'épinards Rondelé Bio Compote Bio	Carottes Bio et cèleri coleslaw Sauté de dinde aux champignons Semoule Bio Flan caramel Kiwi	Vermicelle à la tomate Steak haché grillé Gratin de courgettes bio Semoule au lait Madeleine	Macédoine de légumes Spaghettis aux boulettes de soja Salade Brie Pêches au sirop
LUNDI 30	MARDI 31		
Méli mélo de crudités Lasagnes végétales Salade Petits suisses aux fruits Gaufrettes	Betterave vinaigrette Rôti de porc Lentilles Tomme catalane Fruit		



Pour des raisons indépendantes de notre volonté, des changements peuvent intervenir dans la composition des menus.

Les fruits et légumes de saison sont issus d'une agriculture raisonnée locale. Les légumes bio proviennent dès que possible des maraîchers locaux.

Le pain fabriqué par les boulangers locaux est bio ou traditionnel.

Le Bœuf origine France est fourni par les Eleveurs Girondins. Les steaks hachés sont d'origine France.

Pour chaque repas, un tableau identifiant les 14 allergènes est affiché à la Cantine.

Suite à la loi Egalim, un menu végétarien est instauré une fois par semaine.

