

Restaurant scolaire de LA QUINTE
Du 02/03/2026 au 06/03/2026

2 élémentaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Portions de Pomelos - Sucre	Cassoulet 		Mimolette Bio 	Liégeois chocolat
mardi	Salade de haricots rouges, maïs, tomate - Vinaigrette	Tortillas de pommes de terre	Salade verte - Vinaigrette	Yaourt aromatisé	
mercredi					
jeudi	Carottes râpées de la Baie du Mont Saint Michel  - Vinaigrette	Emincé de cuisse de poulet  - Sauce au thym - , citron	Haricots verts Bio 	, caramel	Semoule au lait (recette du chef)
vendredi	Chou rouge râpé  - Vinaigrette	Coquillettes Bio  - Cubes de saumon - Sauce Béchamel		Emmental Bio râpé 	Compte fraîche pomme banane Bio  

Restaurant scolaire de LA QUINTE
Du 09/03/2026 au 13/03/2026

2 élémentaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
 lundi	Chou blanc Bio râpé  - Sauce façon remoulade	Cordon bleu de dinde FR  /Pané fromager	Petits pois et carottes	Galettes Bio du Mont Saint Michel  	Compote fraîche pomme Bio poire  
mardi	Cervelas - , cornichons /Macédoine de légumes - Mayonnaise	Tortillas de pommes de terre et emmental Bio 	Salade verte - Vinaigrette		Clémentine
mercredi					
jeudi	Endives (brutes) - Vinaigrette au miel	Lasagnes de bœuf 		Quétou d'Isigny 	Crème aux oeufs du chef
vendredi		Filet de limande MSC - Sauce aurore	Riz Bio Pilaf 	Suisse sucré 	Gâteau du chef au chocolat 

Restaurant scolaire de LA QUINTE
Du 16/03/2026 au 20/03/2026

2 élémentaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Salade de pommes de terre, maïs et cornichons - Vinaigrette	Paupiette au veau FR 🇫🇷 - Sauce au poivre	Chou fleur persillé	Mimolette Bio	Mousse au chocolat au lait
mardi	Mélange de carotte et céleri râpé - Sauce façon remoulade	Chili sin carne	Riz Bio Pilaf	Edam Bio	Orange Bio
mercredi					
jeudi	Salade verte - , croûtons nature - Vinaigrette	Le Coodle /Jardinière de Légumes -		Crème anglaise	Pudding du chef 🍌
vendredi	Fusilli Bio - Vinaigrette	Poisson blanc meunière MSC /Crêpe au fromage	Carottes au jus		Banane Bio

Restaurant scolaire de LA QUINTE
Du 23/03/2026 au 27/03/2026

2 élémentaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Perles de pâtes - Vinaigrette	Émincé de filet de poulet 🍗	Brocolis béchamel	Quéton d'Isigny 🍷	Compote fraîche pomme Bio à la crème de marrons Bio 🍷
mardi		Jambon blanc Label Rouge 🇫🇷	Coquillettes Bio	Emmental râpé	Flan nappé caramel
mercredi					
jeudi	Pâté de campagne issu de porc Label Rouge 🇫🇷 🍷, cornichons	Brandade de colin MSC		Chantilly	Fraises
vendredi	Salade d'avocat - Vinaigrette	Dahl de lentilles corail Bio	Riz Bio Pilaf	Suisse fruité 🍷	Gateau saveur citron

Restaurant scolaire de LA QUINTE
Du 30/03/2026 au 03/04/2026

2 elementaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
 lundi	Fusilli Bio - Vinaigrette	Boulettes de Boeuf  - Façon Strogonoff	Haricots verts Bio	Gouda Bio	Liégeois chocolat
mardi	Betteraves Bio - Vinaigrette	Rôti de porc Label Rouge  	Lentilles BIO	Tomme d'Isigny	Banane Bio
mercredi					
jeudi	Chou blanc râpé - Vinaigrette	Paëlla végétarienne au riz Bio		Saint Paulin de l'Abbaye Sainte Mère	Pomme Bio
vendredi	Carottes râpées de la Baie du Mont Saint Michel  - Vinaigrette	Filet de saumon MSC  - Crumble de pesto rosso	Spaghetti	Yaourt sucré	Gâteau au yaourt du chef 

Restaurant scolaire de LA QUINTE
Du 06/04/2026 au 10/04/2026

2 elementaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
 lundi			F E R I E		
mardi	Radis rose - , beurre	Émincé de filet de poulet 🍗 - Sauce champignons	Petits pois	Emmental Bio 🌱	Pomme Bio 🌱
mercredi					
jeudi	Salade vitaminée - Vinaigrette	Rôti de dinde 🇫🇷 - Sauce aux asperges	Pommes de terre noisette	Suisse fruité 🍷	Nid de Pâques 🐣
vendredi	Taboulé à la semoule BIO 🌱	Beignet de calamars à la romaine	Épinards à la Béchamel	Pavé d'Isigny 🍷 🍷	Yaourt Bio nature sucrée (Ferme de Brulé) 🌱 🌱