



Restaurant scolaire
4 rue du Civoir
Tél. : 05 55 00 18 13

MENUS CRÈCHE MARS 2026

lundi 2		mardi 3		mercredi 4		jeudi 5		vendredi 6	
poireaux vinaigrette sauté de volaille semoule aux épices St Paulin * yaourt nature*		salade/thon/maïs omelette à la tomate choux fleur/brocolis mousse au chocolat		rillettes /cornichons escalope à la crème petits pois aux oignons kiwi		feuilleté fromage émincé de truite au citron purée maison yaourt noix de coco		velouté choux fleur au curry joue de porc confites ratatouille gruyère* banane*	
volaille/pdt/courgettes		steak haché/pdt/épinards		escalope/pdt/petits pois		truite/pdt/patate douce		porc/pdt/céleri	
lundi 9		mardi 10		mercredi 11		jeudi 12		vendredi 13	
haricots verts vinaigrette merguez de veau lentilles aux oignons fromage compote		pizza poisson frais vapeur épinards à la crème orange*		salade de riz croque monsieur salade petits suisses aromatisés		radis/beurre gnocchis à la tomate ébly donut chocolat		carottes râpées rôti de porc au jus jardinière de légumes babybel poire*	
veau/pdt/h verts		poisson/pdt/épinards		jambon/pdt/carottes		volaille/pdt/courgettes		porc/pdt/carottes	
lundi 16		mardi 17		mercredi 18		jeudi 19		vendredi 20	
betteraves vinaigrette sauté de veau pommes maxime fromage blanc*		taboulé maison filet de poulet courgettes sautées au thym Cantal* pomme*		potage maison poisson vapeur ratatouille financier framboise maison		lentilles/œuf dur vinaigrette lasagnes carottes/champignons salade glace		tomates au fromage blanc saucisse ébly au jus tomme noire* clémentines*	
veau/pdt/betteraves		poulet/pdt/courgettes		poisson/pdt/petits pois		volaille/pdt/carottes		saucisse/pdt/h verts	
lundi 23		mardi 24		mercredi 25		jeudi 26		vendredi 27	
concombres et maïs boulettes d'agneau polenta au parmesan crème dessert chocolat		salade de pâtes au pesto tartiflette de choux fleur quinoa comté* salade de fruits		pamplemousse au sucre bœuf bourguignon haricots beurre petits suisses sucrés		céleri rémoulade paupiette de volaille pâtes yaourt nature*		salade/croûtons/dés de chèvre filet de lieu au curry carottes vapeur* fromage kiwi*	
agneau/pdt/patate douce		jambon/pdt/épinards		bœuf/pdt/h beurre		paupiette/pdt/céleri		poisson/pdt/carottes	
lundi 30		mardi 31							
terrinerie de campagne volaille basquaise riz emmental* yaourt vanille		haricots verts vinaigrette nuggets de poulet ratatouille poire*							
volaille/pdt/courgettes		bœuf haché/pdt/h verts							

Vert= Bio



Toutes nos viandes bovines sont d'origine Française

Rouge = Produits de qualités et durables (Label Rouge, AOP, IGP, HVE, écolabel pêche durable....)

Bleu = Produits Locaux (rayon 150 km) et issus d'agriculture raisonnée

Pdt = pommes de terre H = haricots

* Aide EU à destination des écoles

