

Restaurant scolaire SAINT OUEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 02 au 06 Mars 2026	OU pâté croûte	OU radis beurre		OU carottes râpées BIO	macédoine
	OU betteraves	OU choux fleur mimosa		OU taboulé	OU concombre à la crème
	moussaka	marmite de lentilles et brunoise de légumes BIO		rôti de dindonneau	émincé de porc
	OU croq fromage	OU quenelles nature		OU omelette	OU dos de colin
	pommes sautées	lentilles		purée	pâtes BIO
	yaourt nature (lait de vache) chavroux	chèvre		coulommiers (lait de vache) chavroux	fromage blanc (lait de vache) chèvre
	compote BIO	Donuts		compote BIO	fruit BIO
Du 09 au 13 Mars 2026	céleri BIO rémoulade	betteraves BIO		galantine	concombre BIO à la crème
	OU champignons à la crème	OU carottes râpées		OU salade pomme de terre	OU terrine de poisson
	tomate farcie végétarienne	spaghettis Bolognaise		beignet de calamar (gluten)	sauté de bœuf
	OU œufs durs, sauce tomate	OU burger végétal		OU pilon de poulet	OU jambon végétal
	riz	pâtes		blé aux petits légumes BIO	gratin de légumes
	port salut (lait de vache) faisselle de chèvre	fromage blanc (lait de vache) chavroux		gouda (lait de vache) faisselle de chèvre	fromage fondu (lait de vache) chavroux
	fruit BIO	pomme cuite		fruit BIO	compote BIO
Du 16 au 20 Mars 2026	terriner de légumes	rillettes		radis beurre	carottes râpées BIO
	OU radis beurre	OU salade de tomates		OU concombre	OU taboulé
	rôti de dindonneau	hachi parmentier		émincé végétal	dos de colin
	OU roulé végétal	OU boulettes pois chiches		OU tarte aux légumes	OU omelette
	lentilles BIO	purée		riz	petits pois BIO
	cantadou (lait de vache) chèvre	yaourt nature (lait de vache) faisselle de chèvre		camembert (lait de vache) chèvre	petit suisse (lait de vache) faisselle de chèvre
	salade de fruits frais BIO	compote BIO		île flottante (lait de vache) compote	clafoutis (lait de vache, œufs, gluten) fruit
Du 23 au 27 Mars 2026	betteraves	taboulé de légumes		macédoine	céleri BIO rémoulade (œufs)
	OU filet de maquereaux	OU coleslaw		OU mousse de foie	OU duo de haricots vinaigrette
	sauté de porc	œufs durs (œufs)		poisson meunière (gluten, œufs)	sauté de bœuf
	OU légume farci	OU nuggets végétaux		OU steak haché	OU escalope de dinde
	pâtes BIO et local	épinards / pdt		choux fleur	printanière de légumes
	fromage blanc aux fruits chavroux	fromage portion chèvre		brie de vache) chavroux	chèvre
	compote BIO	fruit BIO		fruit BIO	compote BIO

les allergènes sont notifiés en rouge entre parenthèse et les produits de substitution sont notés en bleu.

les repas végétariens sont notés en vert.

tributaires des arrivages et soucieux de la qualité, si un produit ne peut vous être servi ne nous en tenez pas rigueur

ces menus ont été élaborés par des diététiciens pour vos convives et sont conformes à la loi n°2018-938

