

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE DE MARS 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 2 AU 6 MARS 2026			
maquereau au vin blanc chipolatas(VPF) flageolets mousse au caramel	salade impériale croque végétal salade verte abricots au sirop	pain de thon endives au jambon fromage fruits de saison	potage filet de lieu quinoa fromage gâteau invisible aux pommes
SEMAINE DU 9 AU 13 MARS 2026			
crêpe au fromage blanquette de volaille(VF) carottes/champignons fromage fruits de saison	salade californienne queue de cabillaud épinards à la crème yaourt sucré(BIO)	œuf mimosas chili sin carne riz crème gourmande(BIO)	salade augustine rôti de bœuf(VBF) pommes rissolées fromage compote
SEMAINE DU 16 AU 20 MARS 2026			
carottes râpées émincé véggi à l'indienne gratin dauphinois panna cotta(BIO)	salade 3 fromages langue de bœuf(VBF) muffin au chocolat	potage quiche au thon salade verte fruits de saison	salade montbéliarde sauté de porc au gingembre et abricots(VPF) choux de Bruxelles semoule au lait(BIO)
SEMAINE DU 23 AU 27 MARS 2026			
betteraves vinaigrette rougail saucisse(VPF) riz crème brûlée(BIO)	salade chef filet de d'églefin julienne de céleri/carottes mousse aux fruits	salade bretonne cuisse poulet(VF) légumes de couscous fromage poires au caramel	salade jurassienne hachis parmentier aux lentilles salade verte fromage fruits de saison
SEMAINE DU 30 MARS AU 3 AVRIL 2026			
toast de mousson de canard paupiette de veau(VF) haricots beurre riz au lait(BIO)	salade jacqueline falafels salade verte entremets(BIO)		
			en rouge = menu végétarien

