



RESTAURANT SCOLAIRE

Des changements exceptionnels peuvent intervenir en cas d'impératifs techniques ou d'approvisionnements



	Du 02 au 06 mars 2026	Du 09 au 13 mars 2026	Du 16 au 20 mars 2026	Du 23 au 27 mars 2026
Lundi	Carottes râpées Paupiettes de porc Ebly Kiri Banane	Salade de chou / thon Lasagnes aux légumes Carré frais Fromage blanc aux fruits	Taboulé Rôti de porc Petit-pois Yaourt à la vanille Banane	Concombres / maïs Filet de poisson bordelais Riz Edam Compote de pomme
Mardi	Salade de mâche Quenelles sauce tomate Champignons Crème dessert vanille Madeleine	Salade de pois chiche Filet de poisson à la crème Chou-fleur Petit-suisse au chocolat Kiwi	Salade de mâche Hachis parmentier Saint môret Poire	Salade verte Sauté de dinde Flageolets Fromage Fruit
Jeudi	Salade de pomme de terre Filet de poisson pané Brocolis à la crème Petit-suisse aux fruits Kiwi	Salade de lentilles Poulet Haricots-verts Gouda Pomme	Œufs / mayonnaise Calamar à la romaine Ratatouille Petit-suisse nature Kiwi	Carottes râpées Semoule Légumes Yaourt nature sucré Beignet au sucre
Vendredi	Salade haricots-verts Escalope milanaise Gratin de courgettes Tomme Chocolat liégeois	Salade verte Tartiflette Flan au caramel Biscuits	Betteraves rouges Gratin de pâtes Emmental Yaourt à la pêche	Macédoine / mayonnaise Saucisses Purée Yaourt Poire

Origine des Viandes	Servi le 02/03	Servi le 12/03	Servi le 16/03	Servi le 24/03
Pays de naissance	FRANCE	FRANCE	FRANCE	FRANCE
Pays d'élevage	FRANCE	FRANCE	FRANCE	FRANCE
Pays d'abattage	FRANCE	FRANCE	FRANCE	FRANCE

Les menus ci-dessus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut) Crustacés, Œufs, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Poissons, Arachides Soja, Lait, Fruits à coques, Lupin, Mollusques ,Anhydride sulfureux et sulfites . Pour toutes précisions veuillez vous référer au chef de cuisine,

BIO

HVE (Haute Valeur Environnementale)

MSC (pêche durable)

Menu végétarien

