

Menu Restauration scolaire Commenailles et Bletterans

Des changements peuvent intervenir en fonction des effectifs et des livraisons

Mars 2026

Lundi 02	Mardi 03	Mercredi 04	Jeudi 05	Vendredi 06
 Salade de Lentilles Crumble de Légumes Crème Dessert	 Crudités de saison Burger Pommes Sautées Brownie sauce Caramel	Salade Printanière (Mâche Avocat Asperges) Filet de Poisson Sauce Oseille Riz Fromage / Cake aux Fruits	Radis Beurre Poulet Roti Gratin de pommes de terre Fruit	Cuidités de saison Rôti de Porc Flageolets Fromage Fruit
Lundi 09	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Salade Verte Crozziflette Laitage Fruit	Salade de Riz Emincé de Porc au Citron Poêlée de Légumes Laitage Fruit	Œuf Mimosa Bœuf Provençal Haricots Verts Laitage	Macédoine Poisson Pané Cœur de Blé Dessert Maison	 Crêpe fromage Parmentier de Légumes Fromage Fruit
Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Terrine d'Asperges Crumble de Poisson Fromage Compote	 Feuilleté au Fromage Saucisse végété Lentilles Carottes Fruit	Crudités de saison Poulet basquaise Riz Dessert maison	Salade d'endives Paëlla Fromage Fruit	Poireaux en salade Bœuf aux olives Polenta Laitage
Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
 Salade composée Chou farci Végé Riz Laitage	Salade de Pâtes Sauté de Bœuf Purée de légumes Fromage Compote	Cuidités de saison Poisson Pané Poêlée de légumes Fruit	Pommes de Terre en Salade Cuisse de Poulet Duo de Haricots Dessert Maison	Charcuterie du jour Tajine Semoule Fromage Fruit



Accueil de Loisirs Périscolaire

Accueil Mercredi

Accueil de Loisirs Extrascolaire

Produits Locaux

Labellisé

Issu de l'Agriculture Biologique

Fait Maison