

# MENU

SEMAINE DU 23 AU 27 MARS 2026

## RESTAURANT SCOLAIRE

### LUNDI

ENTRÉE	Salade chou blanc / emmental
PLAT	Saucisse porc 1·2 Purée de pomme de terre 1
DESSERT	Yaourt nature sucré 1·2·9

### MARDI

ENTRÉE	Poipenade
PLAT	Saute de veau marengo 1·8 Carottes sautées 1·2
DESSERT	Entremet vanille maison 1

### MERCREDI

ENTRÉE	Carottes et radis noirs rapés 1
PLAT	Filet de poisson 7 sauce curry Semoule couscous 1
DESSERT	Yaourt citron 1·2·9
GOÛTER	Muffins sarrasin pommes

### JEUDI

ENTRÉE	Cake salé pois chiches 1
PLAT	Filet de poisson 7 Brocolis vapeur 1
FROMAGE	Buchette chevre 1
DESSERT	Fruit de saison 1

### VENDREDI

ENTRÉE	Salade coleslaw 1
PLAT	Lasagne végé hiver
FROMAGE	Gouda 1
DESSERT	Compote pomme maison 1



1. LABEL  
AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE  
FRANÇAISE



2. PRODUITS LOCAUX



3. LABEL  
APPELLATION  
D'ORIGINE PROTÉGÉE



4. LABEL  
APPELLATION  
D'ORIGINE CONTÔLÉE



5. LABEL HAUTE  
VALEUR  
ENVIRONNEMENTALE



6. LABEL ROUGE



7. CONSEIL POUR  
LA BONNE GESTION  
DES MERS



8. VIANDE  
FRANÇAISE



9. AVEC LE SOUTIEN  
DE L'UE · PROGRAMME  
LAIT ET FRUITS À  
L'ÉCOLE



Des modifications au niveau du menu peuvent être effectuées en fonction des approvisionnements.

