

MENU

SEMAINE DU 16 AU 20 MARS 2026

RESTAURANT SCOLAIRE



LUNDI

ENTRÉE Rillettes maquereaux
PLAT Sauté de porc **1·2** au curry
Chou romanesco
FROMAGE Camembert lait cru **1·9**
DESSERT Fruit de saison **1**

MARDI

ENTRÉE Carotte rapée **1·2** vinaigrette
PLAT Poulet rôti **5·2**
Frites fraîches
DESSERT Crème dessert caramel **1·2**

MERCREDI

ENTRÉE Betterave vinaigrette **1**
PLAT Hachis parmentier **8**
DESSERT Fruit de saison **1**
GOÛTER Confiture de mûre **1** & pain

JEUDI

ENTRÉE Chou fleurs **1** sauce cocktail
PLAT Crumble de légumes
DESSERT Fruit de saison (pomme) **1**

VENREDI

ENTRÉE Pomelo **1**
PLAT Bœuf bourguignon **1·2**
Haricots verts sautés **1**
DESSERT Gâteau citron (haricot) **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.

