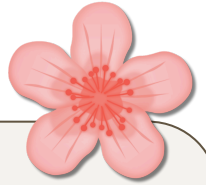
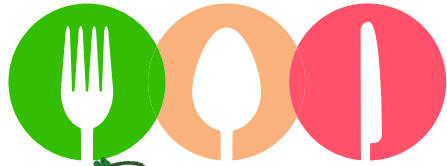


Restauration municipale

Menus du 2 au 6 mars 2026*

Menus conçus en collaboration avec une diététicienne nutritionniste



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
		MENU VÉGÉTARIEN 		MENU POISSON 
Entrée	Betteraves 	Carottes 	Endive	Rosette
Plat	Dinde 	Risotto champignons 	Saucisse	Poisson
Accompagnement	Petits pois		Pâtes 	Semoule
Produit laitier				Bûche de chèvre 
Dessert	Yaourt de chèvre 	Fruits 	Mousse au chocolat 	Fruits 

*sous réserve d'approvisionnement



La Caillère
Saint-Hilaire

Contact :
02.51.51.52.28
rh.lacaillere@orange.fr



À SAVOIR

Toutes les viandes servies
au restaurant scolaire
sont d'origine France



menu végétarien



plat provenant de
l'agriculture biologique



plat fait maison



appellation d'origine
protégée



produits locaux



pêche durable



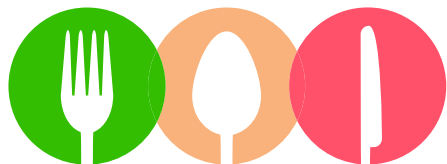
label rouge

Bon.
Appetit

Restauration municipale

Menus du 9 au 13 mars 2026*

Menus conçus en collaboration avec une diététicienne nutritionniste



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
		MENU VÉGÉTARIEN 		MENU POISSON 
Entrée	Choux 	Oeuf mayonnaise 	Salade composée	Pâtes pesto 
Plat	Jambon grillé	Galettes	Nuggets	Poisson
Accompagnement	Riz	Purée	Carottes 	Mélange de légumes
Produit laitier				Tomme tomate 
Dessert	Flan caramel 	Fruits 	Fromage blanc fruits 	Fruits 

*sous réserve d'approvisionnement

La Caillère
Saint-Hilaire

Contact :
02.51.51.52.28
rh.lacaille@orange.fr



À SAVOIR

Toutes les viandes servies
au restaurant scolaire
sont d'origine France



menu végétarien



plat provenant de
l'agriculture biologique



plat fait maison



appellation d'origine
protégée



produits locaux



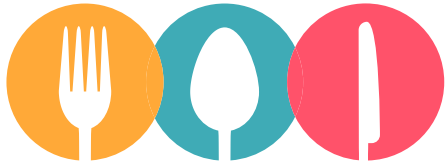
pêche durable



label rouge

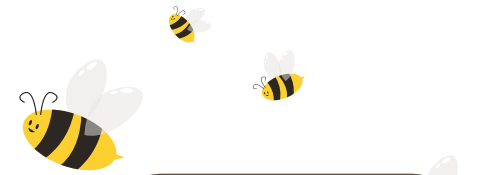
Bon
Appetit

Restauration municipale



Menus du 16 au 20 mars 2026*

Menus conçus en collaboration avec une diététicienne nutritionniste



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
		MENU VÉGÉTARIEN 		MENU POISSON 
Entrée	Surimi 	Crêpes fromage	Haricots verts 	Soupe
Plat	Chipolatas	Blé et légumes	Pâtes carbonara 	Poisson
Accompagnement	Poêlée de légumes 			Pommes de terre
Produit laitier		Bûche de chèvre 		
Dessert	Yaourt de chèvre 	Fruits 	Yaourt nature 	Fruits 

*sous réserve d'approvisionnement

La Caillère
Saint-Hilaire

Contact :
02.51.51.52.28
rh.lacaillere@orange.fr



À SAVOIR

Toutes les viandes servies au restaurant scolaire sont d'origine France



 menu végétarien

 plat provenant de l'agriculture biologique

 plat fait maison

 appellation d'origine protégée

 produits locaux

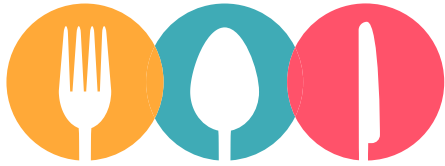
 pêche durable

 label rouge

Bon.
Appetit



Restauration municipale



Menus du 23 au 27 mars 2026*

Menus conçus en collaboration avec une diététicienne nutritionniste



À SAVOIR

Toutes les viandes servies au restaurant scolaire sont d'origine France



menu végétarien



plat provenant de l'agriculture biologique



plat fait maison



appellation d'origine protégée



produits locaux



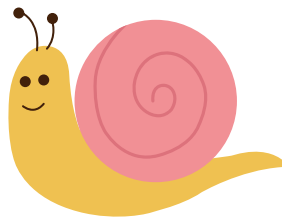
pêche durable



label rouge

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
		MENU VÉGÉTARIEN 		MENU POISSON 
Entrée	Carottes 	Betteraves 	Courgettes feta 	Salade composée
Plat	Merguez de boeuf	Raviolis légumes 	Poulet	Poisson
Accompagnement	Semoule		Pommes de terre	Pâtes pesto 
Produit laitier		Brie 		
Dessert	Liégeois chocolat 	Fruits 	Fromage blanc miel 	Fruits 

*sous réserve d'approvisionnement

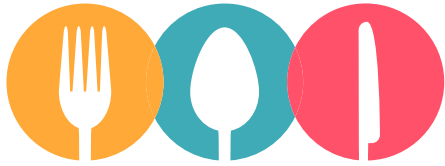


La Caillère
Saint-Hilaire

Contact :
02.51.51.52.28
rh.lacaillere@orange.fr

Bon.
Appetit

Restauration municipale



Menus du 30 mars au 3 avril 2026*

Menus conçus en collaboration avec une diététicienne nutritionniste



À SAVOIR

Toutes les viandes servies au restaurant scolaire sont d'origine France



menu végétarien



plat provenant de l'agriculture biologique



plat fait maison



appellation d'origine protégée



produits locaux



pêche durable



label rouge

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
		MENU VÉGÉTARIEN 	MENU POISSON 	MENU 100% PRODUITS LOCAUX
Entrée	Céleri	Préfou 	Macédoine	Chèvre chaud 
Plat	Poulet	Tomate pois chiche 	Poisson pané 	Wok de porc 
Accompagnement	Riz	Pâte 	Purée	Pâtes de Lison 
Produit laitier				
Dessert	Fromage blanc Fruits 	Compote 	Yaourt de chèvre 	Pommes de La Caillère 

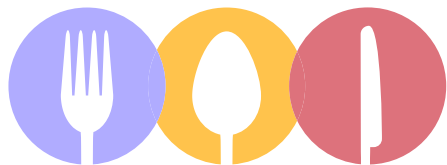
*sous réserve d'approvisionnement

La Caillère
Saint-Hilaire

Contact :
02.51.51.52.28
rh.lacaillere@orange.fr



Bon.
Appetit



Restauration municipale

Menus du 7 au 10 avril 2026*

Menus conçus en collaboration avec une diététicienne nutritionniste



À SAVOIR

Toutes les viandes servies au restaurant scolaire sont d'origine France



menu végétarien



plat provenant de l'agriculture biologique



plat fait maison



appellation d'origine protégée



produits locaux



pêche durable



label rouge

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	PÂQUES	MENU VÉGÉTARIEN 		MENU POISSON 
Entrée		Tomates	Taboulé 	Choux 
Plat		Chili 	Dinde	Poisson pané
Accompagnement		Riz	Carottes 	Purée 
Produit laitier				
Dessert		Brioche perdue Chocolat de pâques 	Fromage blanc 	Compote 

*sous réserve d'approvisionnement



La Caillère
Saint-Hilaire

Contact :
02.51.51.52.28
rh.lacaillere@orange.fr

Bon.
Appetit