

Restauration Scolaire - Menus du 09 mars au 03 avril 2026

<i>Lundi 09 mars</i>	<i>Mardi 10 mars</i>	<i>Jeudi 12 mars</i>	<i>Vendredi 13 mars</i>
Betteraves Bio vinaigrette Filet de limande sauce au curry Semoule Bio Gouda Bio Orange Bio	Salade de blé et mimolette Emincé de cuisse de poulet sauce crème Haricots verts Bio persillés Coulommiers Pomme	Salade de haricots rouges maïs tomates et poivrons Sauté de bœuf Bio sauce Tex Mex Rosti de pommes de terre Yaourt nature - sucre Biscuit sablé de Retz	Saucisson à l'ail - cornichons Sauté de porc sauce aux oignons Petit-pois Verre de lait Bio Gâteau du chef au spéculos
<i>Lundi 16 mars</i>	<i>Mardi 17 mars</i>	<i>Jeudi 19 mars</i>	<i>Vendredi 20 mars</i>
Potage de légumes verts Gratin de pommes de terre au fromage à tartiflette Yaourt Bio nature - sucre Kiwi Bio	Taboulé Poisson blanc colin meunière Carottes Edam Bio Orange Bio	Salade verte vinaigrette Saucisse de porc Pomme de terre et oignons façon ragoût Yaourt vanille Bio Gâteau du chef à la pomme cannelle	Crêpe au fromage Rôti de dinde sauce milanaise Haricots beurre Pont l'Evêque AOP Banane Bio
<i>Lundi 23 mars</i>	<i>Mardi 24 mars</i>	<i>Jeudi 26 mars</i>	<i>Vendredi 27 mars</i>
Lentilles vinaigrette Sauté de dinde sauce Normande Petit-pois Gouda Bio Poire	Chou blanc Bio râpé vinaigrette aux pommes Filet de lieu sauce méridionale Blé pilaf Vache qui rit Bio Compote fraîche pomme Bio	Mélange de boulgour et maïs Omelette du chef au fromage Haricots verts Bio persillés Yaourt nature confiture de fraises Banane Bio	Houmous - toast Emincé de cuisse de poulet façon Kebab Mélange de riz Bio aux petits légumes Verre de lait Bio Gâteau du chef au miel
<i>Lundi 30 mars</i>	<i>Mardi 31 mars</i>	<i>Jeudi 02 avril</i>	<i>Vendredi 03 avril</i>
Betteraves Bio Paëlla végétarienne au riz Bio Cantal AOP Mandarine	Pâté de campagne LR - cornichons Dos de colin d'Alaska sauce aurore Semoule BIO Yaourt noix de coco au lait entier Poire	Pizza au fromage Rôti de porc LR sauce au miel Carottes persillées Suisse sucré Kiwi Bio	Chou rouge râpé vinaigrette xérès Sauté de poulet Bio sauce tomate Brocolis Mimolette Bio Gâteau de chef à la vanille

Restauration Scolaire - Menus du 06 avril au 17 avril 2026

<i>Lundi 06 avril</i>	<i>Mardi 07 avril</i>	<i>Jeudi 09 avril</i>	<i>Vendredi 10 avril</i>
FERIE	Radis rose - beurre Saucisse de porc Purée de PDT et carottes Tomme noire IGP Orange Bio	Œuf dur mayonnaise Sauté de dinde sauce Bercy Riz Bio asperges et parmesan façon risotto Yaourt Bio nature - sucre Fondant au chocolat du chef – chantilly Friandise de Pâques	Taboulé Filet de poisson pané - citron Petit-pois Edam Bio Banane Bio
<i>Lundi 13 avril</i>	<i>Mardi 14 avril</i>	<i>Jeudi 16 avril</i>	<i>Vendredi 17 avril</i>
Pommes de terre vinaigrette au pesto Steak haché de veau sauce au poivre Haricots beure Petit moulé ail et fines herbes Ananas	Céleri râpé façon rémoulade Boulettes au bœuf Bio sauce barbecue Macaronis Bio Buchette lait mélange Flan à la vanille	Mélange de riz Bio et maïs vinaigrette Sauté de porc sauce champignons Brocolis Suisse fruité Banane Bio	Salade iceberg vinaigrette Parmentier à l'égrainé de pois Bio Pont l'Evêque AOP Eclair au chocolat