

MENUS RESTAURATION SCOLAIRE DU LUNDI 2 AU VENDREDI 6 MARS 2026

LUNDI 2	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENDREDI 6
		CONCOMBRE À LA CRÈME FROMAGÈRE	BETTERAVES BIO	COLESLAW
GRIGNOTTES DE POULET	SAUTÉ DE BOEUF	OMELETTE AU FROMAGE	ÉMINCÉ DE DINDE À LA CRÈME	BRANDADE AUX DEUX POISSONS MAISON
AIGUILLETES COLIN D ALASKA PANÉ	BOULETTES HARICOTS ROUGE		GNOCCHI À LA CRÈME	
COQUILLETES FROMAGE RÂPÉ	CAROTTES ET PDT PERSILLÉES	PIPERADE	GRATIN DE COURGETTES	SALADE BATAVIA
LEERDAMMER	GOUDA	RIZ AU LAIT	CRÈME DESSERT À LA VANILLE	
TARTE AUX POMMES	POIRE			KIWI
		PAIN		
LAIT CHOCOLATÉ	JUS DE POMME DE BRETAGNE	BÂTON CHOCOLAT	POMME	PAIN
BANANE	PAIN AU LAIT	PAIN VIENNOIS	MADELEINE	BABYBEL
Poissons	Céleri	Céréales contenant du gluten	Lait	Œuf
Soja	Fruits à coque	Graines de sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Moutarde
Lupin	Crustacés	Mollusques	Arachide	
		Substitution	Menu VEGE	Collation accueil soir

DU LUNDI 9 AU VENDREDI 13 MARS 2026



MENUS RESTAURATION SCOLAIRE DU LUNDI 16 AU VENDREDI 20 MARS 2026

LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
	CONCOMBRE EN SALADE	POTAGE DE LÉGUMES ENTIERS	TABOULÉ MAISON	BETTERAVE BIO AUX DÉS D'EMMENTAL
LÉGUMES COUSCOUS VÉGÉTAL	SPAGHETTI CARBONARA ET FROMAGE RÂPÉ	ESCALOPE DE POULET À LA CRÈME CURRY	FILET DE LIEU NOIR SAUCE CITRON	SAUTÉ DE DINDE
	SPAGHETTI THON ET FROMAGE RAPÉ VG	CRISPID FROMAGE		BOULETTES FLAGEOLETS
SEMOULE		HARICOTS VERTS PERSILLÉS	PURÉE AUX TROIS CHOUX	CAROTTES VICHY BIO
EMMENTAL				
POIRE	FROMAGE BLANC SUCRÉ	ÉCLAIR CHOCOLAT	CRÈME DESSERT À LA VANILLE	KIWI
		PAIN		
PAIN AUX CÉRÉALES	BANANE	KIRI	BRIOCHE	COMPOTE DE POMME
BÂTON CHOCOLAT	QUATRE-QUART	PAIN BIO	POMME	MOELLEUX CITRON
Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coque	Graines de sésame	Œuf
Céleri	Anhydride sulfureux et sulfites	Moutarde	Soja	Poissons
Arachides	Mollusques	Graines de sésame	Arachide	
		Substitution	Menu VEGE	Collation accueil soir

MENUS RESTAURATION SCOLAIRE DU LUNDI 23 AU MARDI 31 MARS 2026

LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27	LUNDI 30	MARDI 31
	CROQUE MONSIEUR	CÉLERI REMOULADE	RADIS ROSE ET BEURRE	SALADE DE TOMATES RAISINS SECS		BETTERAVES BIO
	CROQUE FROMAGE					
JAMBON BRAISÉ	HACHIS PARMENTIER DE POISSON	OMELETTE-PDT-FROMAGE MAISON	POULET RÔTI	TAJINE D AGNEAU À LA MENTHE (allergènes définis ultérieurement)	COLOMBO DE POULET	SAUTÉ DE PORC AUX PRUNEAUX
FILET DE LIEU NOIR SAUCE CITRON			NUGGETS DE BLÉ	SAUCISSE VG	GNOCCHI À LA CRÈME	BOULETTES HARICOTS ROUGE
TRIO DE POIVRONS ET PDT	SALADE BATAVIA	PIPERADE	CAROTTES ET BLETTES À LA CRÈME	SEMOULE	PENNE RIGATE BIO	PURÉE DE LEGUMES
CANTAL	YAOURT À LA VANILLE	PETITS SUISSES NATURE SUCRÉS	GAUFRE DE BRUXELLES	CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT	FROMAGE BLANC À LA PULPE DE FRAISE	
POIRE					BANANE	YAOURT À LA VANILLE
PAIN						
YAOURT NATURE SUCRÉ	BÂTON CHOCOLAT	BANANE	YAOURT À LA PÊCHE	POMME	JUS DE POMME	PAIN BIO
PAIN VIENNOIS	QUATRE-QUART	PALET BRETON BIO	MADELEINE	CHOCOLATINE	BROWNIE	BÂTON CHOCOLAT
Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coque	Graines de sésame	Œuf		
Céleri	Anhydride sulfureux et sulfites	Moutarde	Soja	Poisson		
Arachides	Mollusques	Crustacés	Substitution	Menu VEGE	Collation accueil soir	