

Restaurant scolaire mars 2026



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



du 02/03 au 06/03	Jambon beurre / cornichon	Friand au fromage	Taboulé de légumes	Velouté de légumes	Salade au bleu
	Colin à la crème	Escalope de volaille	Bolognaise de lentilles	Potatoes	Rôti de porc
	Riz	Duo de carottes	Spaghetti	Steak	Duo de haricots
	Yaourt nature	Fromage	Fromage blanc	Mousse chocolat	Liégeois à la vanille
du 09/03 au 13/03	Sardine à l'huile	Carottes fromagères	Céleri rémoulade	Pizza maison	Potage vermicelles
	Esc de veau forestière	Couscous de légumes	Cordon bleu	Poisson Bordelaise	Rôti de porc
	Purée de Panais	Fromage	Salsifis et pommes de terre	P de terre vapeur	Gratin de blette
	Yaourt Aromatisé	Fruit	Crème dessert chocolat	Crème pâtissière	Fromage
du 16/03 au 20/03	Salade composée	Salade coleslaw	Velouté de légumes	Tarte au poireaux	Salade de pois chiche
	Esc de veau forestière	Gratin dauphinois	Côte de porc charcutière	Filet de colin	Parmentière de légumes
	Pâtes	Sauté de poulet au curry	Petits pois	Duo carottes / navets	Fromage
	Yaourt nature	Fromage	Crème anglaise	Fruit	Entremet fruit rouge
du 23/03 au 27/03	Jambon à la russe	Couscous Royal	Duo carotte céleri	Avocat vinaigrette	Crêpe aux champignons
	Frites	Salade de fruits	Escalope de volaille	Steak de soja	Poisson meunière
	Steak échalote		Haricots verts	Gratin de blettes	Blé
	Fromage		Fromage blanc	Croustade aux pommes	Fromage
	Compote/biscuit				Fruit



ALLERGENES

- | | | |
|-----------------|------------|---------------|
| 1 gluten | 6 soja | 11 moutarde |
| 2 oeuf | 7 lentille | 12 crustacés |
| 3 lait | 8 sésame | 13 poisson |
| 4 arachide | 9 lupin | 14 mollusques |
| 5 fruit à coque | 10 céleri | 15 sulfites |



Produits locaux **L**

Surgelés

Fait maison

Menu végétarien



Bénéficie de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme "Lait et Fruits à l'école"

Les assaisonnements et sauces sont proposés en complément des aliments

Les menus sont donnés à titre indicatif, sous réserve de modifications d'approvisionnement