

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE



Semaine du 2 au 6 mars 2026

Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
Taboulé	Carottes râpées*	Chou rouge émincé*	Potage*	Pamplemousse
Cordon bleu Petits pois carotte	Brandade de colin	Spaghetti aux petits légumes	Tartiflette Laitue	Poulet curry coco Riz
Glace Mars	Clémentine	Dessert au choix	Yaourt à la vanille*	Fromage Pomme cuite au four*

Semaine du 9 au 13 mars 2026



Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Betteraves rouges	Potage*	Salade de lardons	Toast au chèvre	Salade grecque
Croque-Monsieur Salade	Bœuf bourguignon Pommes de terre vapeur	Filet de colin au beurre blanc Blé	Emincé de poulet à la forestière Coquillettes*	Samoussa aux légumes Riz basmati Fromage
Flan pâtissier au caramel	Yaourt nature bio*	Dessert au choix	Ananas frais	Crumble aux fruits rouges



Semaine du 16 au 20 mars 2026

Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Céleri rémoulade*	Chou-fleur *	Taboulé de la mer	Potage*	Salade du Diben
Poisson pané Purée *de pommes de terre	Couscous	Saucisse de Strasbourg Gratin de pâtes.	Sauté de porc aux épices Riz	Omelette au fromage Haricots verts
Fromage Banane	Filous aux fruits*	Dessert au choix	Fromage Compote	Gateau aux pommes*



Semaine du 23 au 27 mars 2026

Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
Concombres* tomates	*Potage	Salade composée	Brocolis *vinaigrette et cervelas	Rillettes de sardines
Gratin de chou fleurs et de pommes de terre	Rougaille saucisses Riz basmati	Roti de porc Haricots coco	Poulet tandoori Frites	Lasagnes saumon épinards*
Beignet au chocolat	Fromage Pomme*	Dessert au choix	Panna cotta	Kiwi

*Issu de l'agriculture biologique. Les menus peuvent varier en fonction des produits frais disponibles.

