



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

menus du 2 mars au 10 avril 2026

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 2 au 6 mars	Wrap au thon et crudités Chipolatas Courgettes sautées Fruit	Carottes râpées Omelette aux pommes de terre Fromage Poire au chocolat	Laitue à l' emmental Emincé de dinde au lait de coco Haricots verts à l'ail Tarte aux pommes	Cervelas Parmentier de poisson Salade verte Petit suisse Fruit
Semaine du 9 au 13 mars	Concombre vinaigrette Palette à la provençale Salsifis sautés à l'ail Fromage Pommes	Oeuf mayonnaise Poulet rôti Gratin de chou fleur Yaourt aux fruits	Betterave crue mimosa vinaigrette Chili de légumes Fromage Gâteau au yaourt	Radis beurre Boulette de viande sauce tomate Semoule couscous Ananas au sirop
Semaine du 16 au 20 mars	Carottes râpées Hachis parmentier aux lentilles Fromage Mousse au chocolat maison	Salade de riz au surimi Rôti de porc Haricots beurre Petit suisse Fruit	Céleri rémoulade Paleron au pain d'épice Purée de carottes Flan pâtissier vanille	PRINTEMPS Chou fleur / tomates cerises Poisson à la provençale Tortis tricolores Entremet fraise
Semaine du 23 au 27 mars	Salade Marco Polo Cordon bleu Purée de brocolis Riz au lait	Macédoine de légumes mayonnaise Spaghettis bolognaise végétariens Fromage blanc Fruit	Salade de mâche/chèvre/croûtons Emincés de dinde sauce kebab Riz Compote pomme / abricot	Taboulé Filet de poisson Jardinière de légumes Moelleux au chocolat



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 30 mars au 3 avril	Terrine de campagne Escalope de volaille à l'indienne Carotte vichy Camembert Fruit	Concombre basilic surimi Pâtes carbonara Panna cotta	Quiche au fromage Moussaka végétale Salade de fruits frais maison Petits gâteaux	Avocat mayonnaise Filet de merlu au beurre blanc Pommes de terre vapeur Pommes cuites
Semaine du 6 au 10 avril		Betterave cuite / maïs / féta Pizza aux 3 fromages Yaourt nature	Concombre à la menthe Blanquette de dinde Petits pois Tiramisu mangue	Rillettes de porc Parmentier de lieu Fromage Fruit



**Labels entrant
dans les 50 % de
produits
durables et de
qualité**



Agriculture biologique



Pêche durable



Périphérique ou Local



Viande française

**Fruits, légumes et produits laitiers
subventionnés dans le cadre du programme
de l'Union Européenne à destination des
écoles**



Fruits et légumes



Produits laitiers

Les menus sont composés par une commission à laquelle participent : des personnels du restaurant scolaire, des représentants des parents d'élèves, des élus et une diététicienne. Les menus peuvent être modifiés au dernier moment en fonction des approvisionnements.

Pour éviter le gaspillage, le pain, les desserts (crème, fruit, yaourt...) non utilisés à midi, seront servis à la garderie en supplément du goûter déjà prévu.

