



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

MARS 2026

| lundi 2 mars | mardi 3 mars | jeudi 5 mars Menu végétarien | vendredi 6 mars |
|--|--------------------------------------|--|--|
| Velouté crécy* | Betterave crue vinaigrette* | Céleri rave rémoulade* | Tartine chaude au pesto* |
| Filet de poulet à la crème* | Croque monsieur* | Chili végétarien* | Poisson frais à la ciboulette* |
| Boulgour* | Salade verte | Riz pilaf* | Chou fleur et pommes de terre persillés* |
| Yaourt aux fruits | Salade de fruits frais* | Quatre quart à l'orange* | Brie Fruit frais de saison |
| lundi 9 mars | mardi 10 mars | jeudi 12 mars | vendredi 13 mars Menu végétarien |
| Salade de blé composé* | Rosette | Carottes rapées vinaigrette* | Velouté parmentier* |
| Sauté de canard au poivre* | Poisson frais au basilic* | Chipolatas de lapin* | Penne aux brocolis, bleu d'Auvergne et noix* |
| Embeurrée de chou vert* | Quinoa aux petits légumes* | Purée de pommes de terre* | Gateau au chocolat et pois chiches* |
| Cantal Fruit frais de saison | Oeufs au lait* | Compote de pommes* | |
| MENU IRLANDAIS | | | |
| lundi 16 mars Menu végétarien | mardi 17 mars | jeudi 19 mars | vendredi 20 mars |
| Radis noir râpés rémoulade* | Garlic bread* | Soupe à l'oignon, emmental rapé et croutons* | Quiche au fromage* |
| Dahl de lentilles corail* | Fish and chips* | Estouffade de boeuf provençale* | Roti de porc aux abricots secs* |
| Riz créole* | Bread and butter pudding* | Poelée de sarrasin aux carottes* | Haricots verts* |
| Petit moulé Crumble aux pommes * | | Fruit frais de saison | Banane au chocolat* |
| lundi 23 mars | mardi 24 mars Menu végétarien | jeudi 26 mars | vendredi 27 mars |
| Oeufs durs mayonnaise* | Velouté de pois cassés* | Rillettes de lapin | Salade de riz composé* |
| Saucisse grillée* | Pizza aux petits légumes et fromage* | Poisson frais pané* | Roti de dinde au jus* |
| Haricots blancs à la tomate* | Salade verte | Fondue de poireaux* | Jardinière de légumes* |
| Pont l'évêque Fruit frais de saison | Yaourt aromatisé | Panna cotta au coulis de fruits frais* | Biscuit sec* Crème au café* |

Ces menus peuvent être modifiés selon l'approvisionnement sur le restaurant scolaire et en fonction des disponibilités chez nos fournisseurs

Code couleur : Produits LABEL ROUGE

Produits AOP / AOC

Produits BIO

* Fait Maison





MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

AVRIL 2026

| CONTINENT AFRIQUE | | | |
|----------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------|---|
| lundi 30 mars | mardi 31 mars | jeudi 2 avr Menu végétarien | vendredi 3 avr |
| Velouté au cresson* | Muffin chaud bacon et cheddar* | Salade coleslaw au chou rouge* | Galette de millet aux légumes* |
| Sauté de porc au cidre* | Filet de poisson frais au citron* | Parmentier de légumes* | Kuku paka (Tanzanie)* |
| Petit épeautre* | Epinards à la crème* | Salade verte | Poelée de légumes et banane plantain* |
| Morbier Fruit frais de saison | Compote pommes poires* | Crème à la vanille et speculos* | Mahalabiya (Egypte)* |
| lundi 6 avr | mardi 7 avr | jeudi 9 avr Menu végétarien | vendredi 10 avr Menu végétarien |
| | Rillettes de sardines* | Salade verte aux croutons* | Tartine de pain aux céréales au camembert* |
| FÉRIÉ | Sauté de lapin à la moutarde* | Roti de bœuf sauce barbecue* | Riz sauté aux légumes façon asiatique* |
| | Flageolets* | Potatoes* | |
| | Faisselle à la confiture* | Boule de glace chocolat | Petit suisse sucré Fruit frais de saison |
| lundi 13 avr | mardi 14 avr | jeudi 16 avr | vendredi 17 avr |
| | BONNES | VACANCES | |
| | | | |
| lundi 20 avr | mardi 21 avr | jeudi 23 avr | vendredi 24 avr |
| | | | |
| | | | |

Ces menus peuvent être modifiés selon l'approvisionnement sur le restaurant scolaire et en fonction des disponibilités chez nos fournisseurs

Code couleur : **Produits LABEL ROUGE**

Produits AOP / AOC

Produits BIO

* **Fait Maison**

