

MENU DE LA RESTAURATION SCOLAIRE MATERNELLE ET ÉLÉMENTAIRE - MARS 2026

	DU 2 AU 6	DU 9 AU 13	DU 16 AU 20	DU 23 AU 27	DU 30 AU 31
LUNDI	Salade Verte Hachis parmentier Fromage Compote	Pizza au fromage Escalope de porc  Petits pois Banane	Carottes râpées Rougail saucisse et polenta  Fromage Fruits	Salade  Lasagne au saumon Fromage Kiwis	Betteraves Nuggets de poulet Printanière de légumes Fromage Orange 
MARDI	Sauté de dinde aux carottes, olives et riz  Fromage Fruit de saison 	Couscous   Fromage Salade de fruits frais	Céleris rémoulade Dahl de lentilles au lait de coco et riz Fromage  Pomme	Haricots verts en salade Gratin de chou-fleur et pomme de terre Jambon Fromage  Banane	Salade verte  Haricots verts et Paupiette de veau sauce forestière Pomme duchesse  Crème dessert
JEUDI	Chou rouge  Œufs durs à la béchamel et haricots verts en persillade Mille feuilles	Macédoine de légumes et mayonnaise  Boulettes de bœuf sauce tomate et pâtes Fromage Orange 	Saucisson beurre Colin sauce au citron Carottes vichy Fromage Éclair au chocolat	Méli-mélo de choux Pâtes semi-complètes sauce tomate  rosbef Yaourt 	
VENDREDI	Carottes râpées et fêta Brochettes de poisson Lentilles aux petits oignons  Crème dessert 	Salade verte Brandade de poissons Fromage  Poire	Salade aux dés de fromage Moussaka Petits suisses aux fruits Biscuits	Carottes râpées aux dés de fromage Épinards à la crème Œufs durs Tarte aux pommes	

Important : les repas peuvent subir des modifications en raison des ruptures et des problèmes de livraison. Les fruits et légumes varient selon les saisons. Du pain BIO complet est servi une fois par semaine.

AOP : appellation d'origine protégée



Bleu Blanc Cœur



LR : label rouge



HVE : haute valeur environnementale



MSC : pêche durable (sauvage, traçable)



Origine France

