











**MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES - MARS 2026**

lundi 2 mars 2026	mardi 3 mars 2026	mercredi 4 mars 2026	jeudi 5 mars 2026	vendredi 6 mars 2026
Oeufs dur mayonnaise Sauté de porc au chorizo Gratin dauphinois Comté Clémentine	Salade méditerranéenne Omelette au fromage Poêlée de trio de légumes Crème dessert chocolat Pomme	Pâté en croute de volaille. Colin sauce au curry Boulgour Camembert Poire	Betteraves à la normande Émincé de volaille mariné Carottes sautées aux épices Petits-suisses aux fruits Eclair vanille	Endives vinaigrette Chili con carne Riz pilaf Emmental Compote pomme fraise
lundi 9 mars 2026	mardi 10 mars 2026	mercredi 11 mars 2026	jeudi 12 mars 2026	vendredi 13 mars 2026
Salade italienne Paupiette de poulet crème de moutarde à l'ancienne Purée de légumes Yaourt sucré Banane	Salade verte Sauté de veau marengo Penne Edam Compote de pommes	Macédoine au thon Sauté de porc aux champignons Printanière de légumes Crème dessert vanille Flan pâtissier	Céleri rémoulade au curry Tajine végétarien Semoule Vache qui rit Kiwi	Ebly en salade Fileté de colin cheddar fondu Chou-fleur au gratin Yaourt aux fruits Orange
lundi 16 mars 2026	mardi 17 mars 2026	mercredi 18 mars 2026	jeudi 19 mars 2026	vendredi 20 mars 2026
Salade de chou blanc asiatique Rougail saucisses de volaille Riz aux poivrons Chanteneige Clémentine	Salade de riz Colin sauce basilic Julienne de légumes Yaourt à la vanille Poire	Céleri rémoulade Rôti de bœuf sauce béarnaise Pommes de terre grenaille rôties Cantal Cocktail de fruits au sirop	Carottes râpées Omelette provençale Brocolis persillés Petits-suisses aux fruits Quatre-quarts chocolat	Betteraves en dés mimosa Rôti de porc sauce charcutière Fusillis au beurre Rondelé Pomme
lundi 23 mars 2026	mardi 24 mars 2026	mercredi 25 mars 2026	jeudi 26 mars 2026	vendredi 27 mars 2026
Fusilli en salade nordique filet de colin pané Mousseline de carottes Fromage blanc Kiwi	Salade verte aux noix Paupiette de veau sauce échalotes Riz pilaf Saint-nectaire AOP. Compote de pommes bio.	Salade piémontaise Cuisse de poulet à l'estragon Petits pois aux oignons Mousse chocolat Banane	Oeufs dur mayonnaise Spaghetti sauce amatriciana Emmental râpé Orange	Coleslaw Croustillant cheddar Haricots verts en persillade Yaourt aux fruits Gâteau aux amandes

En conformité avec le règlement UE 1169/2011 : Des plats présentés peuvent contenir des allergènes suivants : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin, mollusques, anhydride sulfureux et sulfites » "En fonction de certains impératifs les menus peuvent être modifiés"

 plats fabriqués avec des matières premières issues de l'agriculture bio	 label rouge	 viande d'agneau français	 pêche durable msc	 végétarien
 Viande de porc français	 Viande bovine française	 Volaille française	 pêche durable msc	 Appellation d'origine protégée
fruit ou légume cuit	viande, poisson, œuf	produit laitier	fruit ou légume cru	féculent