

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE du 16 MARS au 04 AVRIL 2026

Semaine du 16 au 20 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves au chèvre et au miel Cordon bleu Petits pois  Compote  et son biscuit	Velouté de légumes  Poêlée de légumes Yaourt vanille 	Céleri rémoulade  Gratin de pâtes  au jambon Salade verte Saint Paulin  Fruit	Radis roses Aiguillettes de volaille aux herbes Purée de pois cassés  Clafoutis aux poires 	Salade de fromage croûtons Sauté de bœuf aux champignons Pommes de terre vapeur  Chouquettes 

Semaine du 23 au 27 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte composée Chipolatas Lentilles  Fromage blanc fermier Stracciatella 	Salade vendéenne  Jambon braisé Poêlée de patates douces  Vache qui rit Fruit 	Pizza au fromage Rôti de bœuf au jus Pommes smileys Liégeois vanille  et son macaron	Bouillon au vermicelle Poêlée végétarienne Gouda Compote 	MENU A THEME : PAQUES 

Semaine du 30 mars au 3 avril 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade emmental, croûtons et noix Poêlée campagnarde Brocolis au beurre Fruit	Taboulé Lasagnes végétales  Crème anglaise 	Salade pépinette au thon et féta Pavé de saumon en sauce Chou-fleur gratiné Compote 	Betteraves à la vinaigrette Aiguillettes de poulet panées aux céréales Pâtes  Mimolette Yaourt sucré 	Rillettes de thon  Lentilles  à la bolognaise Banane



Printemps le 20 mars
Très bon appétit

PRODUITS LOCAUX



PRODUITS BIO



FAIT MAISON



VETETARIEN



Les menus peuvent être modifiés en fonction des mesures sanitaires en vigueur.