



RESTAURANT SCOLAIRE

MENU DU 16 AU 27 MARS 2026

LUNDI 16 Menu végétarien		MARDI 17		MERCREDI 18		JEUDI 19 MARDI GRAS		VENDREDI 20	
Haricots verts vinaigrette		Salade de pâtes maïs et mimolette		Duo carotte / cèleri à la mayonnaise		Rosette et son cornichon		Salade verte et dès de fromage	
Poêlée de quinoa aux légumes		Blanquette de poisson		Navarin d'agneau		Jambalaya		Porc fondant au miel	
Chèvre		Carottes Vichy		Semoule				Poêlée de légumes asiatiques	
Kiwi		Camembert		Petit suisse sucré		Beignet aux pommes		Yaourt à l'abricot de la Ferme Maurice	
		Yaourt nature sucré de la Ferme Maurice		Poire				Orange	

LUNDI 23		MARDI 24		MERCREDI 25		JEUDI 26 Menu végétarien		VENDREDI 27	
Macédoine mayonnaise		Maquereaux à la moutarde		Cèleri rémoulade		Radis et son beurre		Taboulé de Printemps	
Dos de cabillaud sauce échalotes		Escalope de porc grillée		Sauté de bœuf Kokkinisto		Lentilles cuisinées aux légumes		Sauté de volaille à l'indienne	
Bulgour		Epinards à la crème		Haricots verts				Pomme de terre	
Tomme blanche		St Nectaire		Edam		Brie		Fromage de brebis	
Fromage de campagne au sucre		Pomme		Yaourt		Banane		Pamplemousse	

Les goûters des accueils périscolaires du soir proposent alternativement fruits frais, fromages, laitages ou féculents (pain, gâteaux...).

À titre exceptionnel, le menu du jour peut être changé.

