



L'équipe du restaurant scolaire vous propose

Mars 2026



Semaine	Du 2 au 6	Du 9 au 13	Du 16 au 20	Du 23 au 27
Lundi	Soupe aux vermicelles Cassoulet de canard Fruit	Nem de poulet Steak haché bio Tagliatelles fraîches Fruit	Roulade pistaché Moule Frites bio Fruit	Paté /cornichon Sauté de porc au curry Haricot beurre Crème au chocolat bio
Mardi	Salade de lentilles bio Tagliatelles bio sauce aux légumes Fromage Pomme au four	Macédoine de légumes Crousti fromager Poêlée de légumes Clafoutis	Haricots verts bio en salade Rôti de porc Purée de pois cassés bio Petit suisse nature bio	Quiche aux légumes Poisson Poêlée de légumes de saison Fromage Fruit
Mercredi	Salade piémontaise Omelette Salade verte Compote / sablé	Salade de chou-fleur au curry Brochette de dinde Petits pois /carottes Crème à la vanille	Œuf Mayonnaise Steak de veau gnocchi Fromage Fruit	Céleris rémoulade Escalope de dinde Pâtes tricolores Fruit
Jeudi	Salade mêlée Croque monsieur Yaourt bio	Velouté de tomate Bœuf Bourguignon Pommes rissolées Fruit	Salade coleslaw Tartiflette Salade de fruits	Salade mêlée Couscous végétal Fromage Fruit
Vendredi	Potage Dubarry Poisson Riz bio Fromage Fruit	Salade composée Saucisse grillée Duo de brocolis et chou-fleur Fromage blanc bio	Betterave bio râpée Pâtes bolognaise végétale Gâteau Basque	Soupe de légumes Poulet Carottes et pommes de terre sautées Yaourt bio
VILLE ACTIVE DU PAYS Programme National Nutrition Santé	Agriculture Biologique Label Rouge Production Local	Viande française fermier Fait maison Poisson frais	Fruits, légumes et produits laitiers Subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles	Le Restaurant scolaire se réserve le droit de changement en cas de problème de livraison