



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus de la semaine du 2 au 6 mars 2026

LUNDI

Pané fromager,
sauce tomate,
haricots verts et riz ^{AB}

^{AB} Salade composée
céleri, frisée et maïs

Cocktail de fruits
au sirop

MARDI

Chipolatas, compote
et purée au gruyère

Fromage

Fruit de saison

MERCREDI

Rôti de dindonneau,
côtes de blettes ^{AB}
et pommes vapeur ^{AB}

Feuille de chêne, ^{AB}
hollande et croûtons
en salade

Flandise caramel

JEUDI

Steak haché,
petits pois carottes ^{AB}

Fromage

Fruit de saison

VENDREDI

Cabillaud sauce fines
herbes, brunoise
de légumes et ebly ^{AB}

Batavia, carottes ^{AB}
et raisins secs en salade

Yaourt fermier
aromatisé

Les repas sont cuisinés chaque jour par l'équipe de la restauration municipale.
Les produits frais, de saison, d'origine régionale et/ou bio sont privilégiés.
L'équilibre alimentaire des menus est attesté par une diététicienne.

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés
en cas d'aléas d'approvisionnement.