



Dans votre restaurant scolaire
Du 23 février au 20 mars 2026

EN MARRON LE LOCAL

EN VERT LE BIO

EN ORANGE LES LABELS

EN VERT : REPAS VEGETARIEN

lundi 23 février	mardi 24 février	jeudi 26 février	vendredi 27 février
MENU ANGLAIS			
SALADE COLESLAW	SALADE VERTE	OEUF DUR MAYONNAISE	TABOULÉ D'HIVER
FISH & CHIPS	DAHL DE LENTILLES IGP	SAUTÉ DE POULET AUX OLIVES	QUENELLES ST JEAN (LOCALES)
(POTATOES)	GRATIN DE CHOU-FLEUR BIO	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE (LOCALES)	CAROTTES BRAISÉES
YAOURT SUCRÉ	EMMENTAL	CAMEMBERT	BUCHE MI-CHEVRE
BROWNIE	COMPOTE DE FRUITS	TARTE AUX POIRES BOURDALOUE	FRUIT DE SAISON BIO
lundi 2 mars	mardi 3 mars	jeudi 5 mars	vendredi 6 mars
BETTERAVES BIO À LA VINAIGRETTE	FRIAND AU FROMAGE	SALADE DE RIZ IGP	SALADE D'ARTICHAUT
BOULETTES AU BOEUF SAUCE NAPOLITAINE	PILON DE POULET	SAUTÉ DE PORC IGP	BOLOGNAISE VÉGÉTARIENNE
SEMOULE BIO	PETITS-POIS AUX OIGNONS	HARICOTS VERTS BIO	PÂTES HVE
BRIE	YAOURT NATURE BIO	FROMAGE BLANC AROMATISÉ	EDAM
COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO	FLAN CARAMEL
lundi 9 mars	mardi 10 mars	jeudi 12 mars	vendredi 13 mars
HARICOTS ROUGES ET MAÏS	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	PATÉ DE CAMPAGNE	SALADE VERTE
ESCALOPE VIENNOISE	OMELETTE AUX FINES HERBES	AIGUILLETTES DE POULET	BLANQUETTE DE POISSON MSC
POMMES VAPEUR (LOCALES)	PÂTES BIO	BROCOLIS	RIZ IGP CRÉOLE
BUCHE MI CHEVRE	TOMME NOIRE	YAOURT NATURE BIO	CAMEMBERT
CRÈME CARAMEL	BEIGNET	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMMES BIO
lundi 16 mars	mardi 17 mars	jeudi 19 mars	vendredi 20 mars
POIREAUX VINAIGRETTE	SALADE DE PÂTES HVE	SALADE VERTE SAUCE VINAIGRETTE	SAUCISSON À L'AIL ET CORNICHONS
SAUCISSE FUMÉE	HAUT DE CUISSÉ DE POULET	BOULETTES DE BLÉ THAI	POISSON MEUNIERE
LENTILLES IGP	PURÉE DE LÉGUMES	HARICOTS VERTS BIO	ÉPINARDS
FROMAGE BLANC BIO	YAOURT AUX FRUITS	MIMOLETTE	BLEU
FRUIT AU SIROP	FRUIT DE SAISON BIO	TARTE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON BIO

INFOS PRODUITS :

Toutes nos viandes sont françaises. Les viandes et charcuteries locales proviennent de GINEYS - LAC D'ISSARLES (07) La volaille locale de Royal Bernard à GRANE (26). De nombreux légumes sont LOCAUX/REGIONAUX. NOS FRUITS DE SAISON (sauf banane, agrumes) SONT DE LA REGION. Les quenelles, soufflés et raviolis sont de SAINT JEAN - ROMANS (26).

Sous réserve des approvisionnements.

Menus susceptibles de contenir des substances ou produits allergènes. Pour toute info, merci de contacter le service nutrition au 04 75 91 13 92



Dans votre restaurant scolaire Du 23 mars au 3 avril 2026

EN MARRON LE LOCAL	EN VERT LE BIO	EN ORANGE LES LABELS	EN VERT : REPAS VEGETARIEN
lundi 23 mars	mardi 24 mars	jeudi 26 mars	vendredi 27 mars
HARICOTS BEURRE	SALADE D'ENDIVES	SALADE COLESLAW	SALADE DE POIS CHICHES
SAUTÉ DE POULET	PAVÉ FROMAGER	RÔTI DE PORC IGP	MARMITE DE POISSON MSC
SEMOULE BIO	BLETTES	PURÉE DE PATATES DOUCES	CAROTTES
TOMME NOIRE	YAOURT AROMATISÉ	YAOURT NATURE BIO	BRIE
MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	ECLAIR	FRUIT DE SAISON BIO
lundi 30 mars	mardi 31 mars	jeudi 2 avril	vendredi 3 avril
SALADE DE BROCOLIS	SALADE DE POMMES DE TERRE (LOCALES)	SALADE VERTE SAUCE VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ IGP AU MAÏS
JAMBON BRAISÉ	CURRY DE POIS CHICHES	LASAGNES	WATERZOÏ DE POISSON MSC
COEUR DE BLÉ BIO	CHOU-FLEUR BIO GRATINÉ	À LA BOLOGNAISE	ÉPINARDS
CANTAL AOP	CAMEMBERT	FROMAGE BLANC BIO	EDAM
FRUIT DE SAISON	SEMOULE AU LAIT	FRUIT DE SAISON	CREME VANILLE

INFOS PRODUITS :

Toutes nos viandes sont françaises. Les viandes et charcuteries locales proviennent de GINEYS - LAC D'ISSARLES (07) La volaille locale de Royal Bernard à GRANE (26). De nombreux légumes sont LOCAUX/REGIONAUX. NOS FRUITS DE SAISON (sauf banane, agrumes) SONT DE LA REGION. Les quenelles, soufflés et raviolis sont de SAINT JEAN - ROMANS (26).

Sous réserve des approvisionnements.

Menus susceptibles de contenir des substances ou produits allergènes. Pour toute info, merci de contacter le service nutrition au 04 75 91 13 92