



Menu du Restaurant scolaire

Semaine du 02 Mars au 06 Mars 2026

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Macédoine	Velouté de Légumes 		Salade composée(croutons,com  
Plat	Penne Bolognaise aux lentilles  	Polenta crémeuse au chorizo	Sauté de poulet aux épices Kebab  Poêlée de Légumes 	Brandade de  Saumon 
Laitage/ dessert	Crème dessert au choix   Fruit de saison	Fromage bio  Roses des sables	Semoule au lait caramel Fruit de saison	Compote de fruits

Semaine du 09 Mars au 13 Mars 2026

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée				Thème anglais
Plat	Emincé de porc au curry Riz 	Soupe de tomate vermicelle Feuilleté fromage  purée de légumes	Taboulé exotique Crêpinette Haricot vert 	Fish and chips  Sauce tartare
Laitage/ dessert	Fromage Bio  Fruit de saison 	Fruit de saison	Ossau iraty  Marbré au chocolat	Yaoourt sucré bio  Pudding aux pommes



Menu du Restaurant scolaire

Semaine du 16 Mars au 20 Mars 2026

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
			Thème Italien	
Entrée	Duo de chou vinaigrette	Légumes Rapés (Carotte,Radis noir) 		Taboulé aux agrumes 
Plat	Tartiflette Fromage de La ferme des Ptit brillet  	Nems de Poulet	Pizza aux Légumes	Poisson 
		Riz Cantonais	Salade verte	Gratin de Pdt Choux fleur 
Laitage/ dessert	Fruit de saison Madeleine	Fromage Bio 	Tiramisu Vanille Spéculoos	Liégeois au chocolat Maison  
		Fruit de saison	Fruit de saison	

Semaine du 23 Mars au 27 Mars 2026

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Terrine de campagne		Tartine de fromage frais 	Betterave rapée 
Plat	 Nuggets de poulet Frites	 Rio Volaille  Sauce tomate Purée de brocolis 	Hachis parmentier  Saumon épinards 	Raviolis Tomate Mozza Bio Salade verte 
Laitage/ dessert	Fromage Bio  Fruit de saison	 Fromage Blanc Bio  Fruit de saison	Panacotta vanille	Compote de fruits maison
			Fruit de saison	Sablé



Menu du Restaurant scolaire

Semaine du 30 Mars au 03 Avril 2026

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Concombre à la crème 		Avocat vinaigrette	Thon,Mais,tomate
Plat	 Dahl de Lentilles Corail Boulgour 	 Mafé de poulet Mélange de Céréales 	 Fajitas de bœuf 	Quiche au Fromage Bio Salade verte 
Laitage/ dessert	Crème dessert Vanille  Fruit de saison 	Yaourt bio  Madeleine 	Fromage Bio  Ananas au sirop 	Riz au lait  Fruit de saison 

Semaine du 06 Avril au 10 Avril 2026

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Céleri Rémoulade	Salade de Blé au surimi 	Salade de chou, lardons,Emmental	
Plat	Croque fromage Purée de Carottes 	Sauté de porc Haricots verts 	 Steak Haché Pommes noisette	Poisson  Sauce tandoori Semoule 
Laitage/ dessert	Yaourt Banane bio  	Browkie Crème anglaise	Compote de fruits	Mousse au chocolat Fruit de saison



Menu du Restaurant scolaire

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée				
Plat				
Laitage/ dessert				

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, des changements peuvent intervenir dans la composition des menus.

