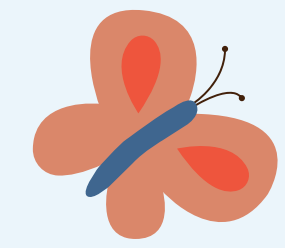




MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE – MARS 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

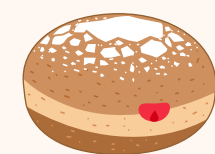
VENDREDI

Semaine
du 2 au 6
mars

Betterave mimosa ★★
Steak haché ★
Frites
Emmental
Fruit de saison



Piémontaise
Poisson en sauce
Epinard béchamel ★
Beignet



Mousse de foie
Cordon bleu
Haricots verts ★
Mimolette
Fruit de saison

Macédoine tomate ★★
Hachi végétal
Salade verte
Crème anglaise
Biscuit

Perles océane
Rôti de porc ★
à la moutarde
Poêlée de légumes
Fromage blanc ★

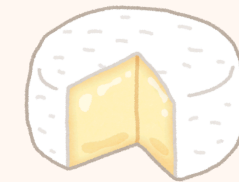
Semaine
du 9 au 13
mars

Taboulé
Veau marengo
Petit pois ★
Liégeois aux fruits



Radis beurre ★★
Œuf dur béchamel ★
Gratin chou fleur et
p-de-terre
Crème de fromage
Fruit de saison ★

Rillettes de thon
Boule d'agneau curry
Haricots blanc
Fromage
Compte



Salade verte maïs
tomate
Mafé de poulet ★
Pomme campagnarde
Semoule lait caramel

Salade strasbourgeoise ★
Hocki pané
Duo de courgettes ★
au thym
Crème chocolat ★

Semaine
du 16 au 20
mars

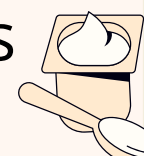
Potage Dubarry ★
Paupiette de veau
Haricots beurre ★
Crème de fromage ★
Fruit de saison ★

Salade de riz haricots
rouge maïs tomate
Crêpe au fromage
Salade ★
Panna cotta à la fraise

Cervelas - Beurre
Poisson en sauce



Purée de légumes
Suisse aromatisé



Tortis au thon ★
Nuggets de volaille



Duo de carottes ★
Crème vanille ★★

Oeuf mayonnaise
Boeuf goulash
Pommes vapeur ★
Crème framboise
litchi

Semaine du
23 au 27
mars

Lentilles lardons ★
vinaigrette
Pavé poisson blanc
bordelaise
Brocolis ★
Far breton aux
pruneaux

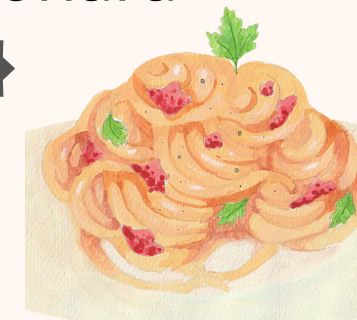
Haricots vert tomate ★
vinaigrette
Gratin de p-de-terre
veggie ★
Salade ★
Gouda
Fruit de saison ★★



Salade Niçoise
Escalope de dinde
à la crème
Poêlée de légumes
Flan nappé caramel



Concombre ★
à la crème
Pâte carbonara
Salade ★
Compote



Céleri rémoulade ★
Langue de boeuf ★
Gnocchis
Emmental ★
Fruit de
saison



Semaine du
30 au 31
mars

Carottes râpées ★
à l'orange
Steak haché ★
sauce tomate
Blé
Yaourt ★



Betterave emmental ★
Boule au bœuf
Haricot vert ★
Crème de fromage
Fruit de saison



★ Produit issu de
l'Agriculture
Biologique



★ Menu végétarien



★ Label Rouge
Produit de qualité
supérieur



★ Bleu, Blanc, Coeur
Produit démarche
agricole et
alimentaire durable



★ Local (Pays de la
Loire)



Les menus peuvent varier selon
les arrivages, la disponibilité des
produits et certains imprévus, afin
de vous garantir une fraîcheur et
une qualité optimales.

Les fruits sont soigneusement
sélectionnés en fonction des
saisons.

Toutes les viandes sont d'origine
France, exceptionnellement
issues de l'UE.