
















































































## RESTAURATION SCOLAIRE – MENUS du 16 mars au 10 avril 2026

Les menus sont validés par une diététicienne

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
Du 16 Au 20	<p>Duo d'endives aux croûtons  </p> <p>Filet de colin sauce ciboulette  </p> <p>Printanière de légumes en persillade</p> <p>*Yaourt </p>	<p>Potage de légumes  </p> <p>Sauté de dinde aux olives</p> <p>Tortis  </p> <p>*Fromage </p> <p>*Fruit  </p>	<p>Carottes râpées  </p> <p>Veau marengo</p> <p>Haricots verts, riz complet </p> <p>*Fromage </p> <p>Pana cotta maison </p>	<p><u>Menu végétarien</u></p> <p>*Salade frisée </p> <p>Tortilla aux pommes de terre et oignons  </p> <p>Petits pois carottes</p> <p>*Yaourt </p>
Du 23 au 27	<p>Velouté de poireaux- pommes de terre  </p> <p>Boulettes d'agneau</p> <p>Chou-fleur en béchamel </p> <p>*Yaourt </p> <p>*Fruit  </p>	<p><u>Menu végétarien</u></p> <p>*Salade aux œufs durs  </p> <p>Tortellinis ricotta épinards</p> <p>Sauce tomate  </p> <p>Crème dessert lactée maison </p>	<p>Betteraves en dés  </p> <p>Filet de colin en papillote</p> <p>Duo riz blanc et semi complet </p> <p>*Fromage </p> <p>*Fruit  </p>	<p>Batavia au céleri</p> <p>Tartiflette, pommes de terre, oignons, lardons, fromage</p> <p>tartiflette pasteurisé  </p> <p>Purée de fruit </p>
Du 30 au 3	<p><u>Menu végétarien</u></p> <p>Velouté de fèves et courgettes  </p> <p>Omelette à la ciboulette</p> <p>Gratin de carottes et blettes  </p> <p>*Yaourt </p> <p>*Fruit  </p>	<p>*Salade verte et maïs </p> <p>Poisson pané et purée de pommes de terre  </p> <p>Fromage blanc </p>	<p>Salade de pousses d'épinards au chèvre pasteurisé  </p> <p>Rôti de porc au jus</p> <p>Carottes vichy  </p> <p>Pain perdu à la fleur d'oranger </p>	<p>Haricots verts en salade </p> <p>Bœuf aux champignons de Paris</p> <p>Pâtes  </p> <p>*Yaourt </p> <p>*Fruit  </p>
Du 6 au 10	<p><b>FÉRIÉ</b></p>	<p>Velouté de carottes et lait de coco </p> <p>Filet de poulet au caramel  </p> <p>Riz basmati</p> <p>*Fromage </p> <p>*Fruit  </p>	<p><u>Menu végétarien</u></p> <p>*Coleslaw d'iceberg </p> <p>Œufs brouillés</p> <p>Gratin de brocolis et pommes de terre </p> <p>*Yaourt  </p>	<p>Radis croque au sel  </p> <p>Jambon rôti au four</p> <p>Coquillettes au beurre </p> <p>Flan au chocolat maison </p>

Les menus pourront être modifiés à tout moment par le responsable de cuisine M. ARAGON Christian en fonction des approvisionnements.