

Menus des Restaurants Scolaires

	DU 02/03 AU 06/03/26	DU 09/03 AU 13/03/26	DU 16/03 AU 20/03/26	DU 23/03 AU 27/03/26
LUNDI	Salade de cœurs d'artichauts et parmesan Emincé de dinde forestière Pâtes bio Fruit Goûter : Biscuit bio Fruit	Betteraves bio vinaigrette Crêpinette de porc BBC moutarde à l'ancienne Lentilles bio Fromage blanc bio Fruit bio Goûter : Pain fromage - fruit	Salade de radis noir Rôti de bœuf sauce marchand de vin Poêlée de bettes en persillade Semoule bio au chocolat Goûter : Compote de fruits Biscuit bio	Carottes aux agrumes Filet de poulet au paprika bio Risotto aux quatre céréales bio Tartine fromagère Fruit bio Goûter : Yaourt brassé bio fraise Biscuit bio
MARDI	Duo de carottes et céleri rapés Faux filet béarnaise Haricots verts bio persillés Tomme blanche Fruit bio Goûter : Choco- Fruit	Piémontaise maison à la tomme blanche Pintade au jus Chou vert braisé Far breton nature Goûter : Pain viennois Fruit	Céleri rave sauce moutardée Sauté de dinde au curry bio Quinoa bio et sarrasin bio Gâteau au fromage blanc bio maison Goûter : Pain confiture bio Fruit	Feuilleté Mornay Tajine végé aux fruits secs et ses légumes Duo de semoule bio Fruit bio Goûter : Pain - confiture bio Fruit
MERCREDI	Croque monsieur maison Dahl de lentilles corail bio Camembert bio Entremet chocolat Goûter : Yaourt sucré bio Biscuit bio	Potage de légumes Filet de poisson sauce citron Riz bio pilaf Salade de fruits frais Goûter : Biscuit bio-fruit	Pizza maison aux légumes Mix de salade Petit suisse sucré Fruit bio Goûter : Choco Fruit	Salade composée du chef Rougail saucisse Riz bio Camembert bio Compote pomme fruits rouges bio Goûter : Quatre quart maison Fruit
JEUDI	Tartiflette Salade verte Yaourt brassé pêche bio Tarte tatin maison Goûter : Pain - chocolat bio à croquer Fruit	Feuilleté margherita Emincé de bœuf stroganoff Purée de carottes Chèvre bio Compote de pommes bio maison Goûter : Yaourt à boire - biscuit bio	Chou chinois et gouda bio Jambon LR sauce cidre Pommes vapeur Compote pomme banane bio Goûter : Pain beurre bio Fruit	REPAS A THEME Goûter : Chouquettes maison Fruit
VENDREDI	Salade de chou rouge et blanc avec mimolette Blanquette de poisson Julienne de légumes Cocktail de fruits tropicaux Goûter : Roulé de génoise confiture fraise bio	Couscous végétarien Semoule Yaourt nature bio Fruit bio Goûter : Gâteau au yaourt maison Fruit	Salade de champignons œufs et croûtons Poisson frais du jour Gratin de brocolis bio Meule de Savoie Fruit bio Goûter : Clafoutis maison aux abricots au sirop Fruit	Rillettes de poulet Parmentier de patate douce au saumon gratiné Salade verte Fruit Goûter : Pain beurre bio Fruit

Menus élaborés suivant les préconisations du PNNS (Plan National de Nutrition et Santé). Nos viandes sont d'origine Normande ou Française. Nous privilégions les approvisionnements locaux (laitages, fruits

et légumes) et les produits Bio.

Les allergènes :

