MENUS RESTAURATION SCOLAIRE – MARS 2026

02 Salade de PDT Noix de jambon au miel (porc) Petits pois Fruit	**03** Salade de perles aux Agrumes Sauté de bœuf Carottes Fromage blanc		**05** Soupe de citrouille Spaghettis sauce Napolitaine Fromage / fruit Menu végétal	**06** Salade, emmental, croûton Poisson pané Brocolis Pâtisserie
09 Salade coleslaw Roti de porc (porc) Lentilles Fromage bio Yaourt	**10** Salade d'endives Steak haché (bœuf) Frites Fruit		**12** Œuf bio mayonnaise Blanquette de légumes Riz Fromage Mousse au chocolat Menu végétal	**13** Quiche maison Dos de lieu Épinards Fruit
16 Salade de riz bio Poulet Roti Haricots verts extra fin Yaourt	**17** Chiffonnade de salade, crouton Hachis végétarien Flan Menu végétal		**19** Taboulé de choux fleurs Maison Palette à la diable (porc) Coquillettes Yaourt bio	**20** Betteraves en salade Paëlla riz bio Pâtisserie
23 Taboulé Saucisse (porc) Courgettes à la tomate Fromage bio Fruit	**24** Carottes râpées bio Boulettes de bœuf (boeuf) Semoule Pâtisserie		**26** Radis beurre Nuggets végétal Petit pois Fromage /yaourt bio Menu végétal	**27** Salade de concombre Poisson du jour Légumes vapeur Gâteau moelleux
30 Salade de tomates Omelette PDT Salade Beignet chocolat Menu végétal	**31** Pâté de campagne (porc) Émincé de dinde Carottes au cumin Fruit			

L'ensemble des viandes bovines proposées sont d'origine française