

MENUS RESTAURANTS SCOLAIRES / MARS 2026

	Semaine du 02 mars	Semaine du 09 mars	Semaine du 16 mars	Semaine du 23 mars
LUNDI	 Betteraves rouges bio en dés Emincés langue de bœuf sauce charcutière (Amérique du Sud) Pommes noisette Yaourt aromatisé bio 	 Saucisson sec et cuit cornichon //Pâté de volaille Emincés de dinde sauce champignons* Poêlée campagnarde Fromage blanc bio et sucre Fruit	 Tortis bio /poivron/maïs Blanquette de veau* Carottes Yaourt nature sucré fermier Fruit	 Haricots rouges/maïs Filet de colin d'Alaska sauce dieppoise* Printanière de légumes Cantal AOP Fruit
MARDI	 Carottes râpées bio Escalope de poulet sauce champignons* Purée de brocolis* Tartare Flan pâtissier	 Radis et beurre Omelette nature Ratatouille / Pommes de terre* Saint Paulin bio Eclair Chocolat	 Batavia Chili d'haricots rouges* Riz de Camargue Crème dessert bio vanille	 Chou panaché Navarin de poulet sauce cantadou* Frites Suisses fruités bio
MERCREDI	 Batavia Rôti de dinde au jus Purée Crème dessert bio vanille	 Haricots verts et beurre vinaigrette Sauce bolognaise* Tortis Emmental râpé Onctueux poire	 Céleri rémoulade Fricadelle de volaille sauce forestière Macaronis Vache qui rit Compote pomme/biscuit	 Rôti de dinde sauce charcutière Riz basmati Vache qui rit Liégeois pomme/abricot/framboise
JEUDI	 Chou panaché Poisson frais sauce petits légumes* Blé Camembert bio Purée pomme/pêche bio	 Macédoine mayonnaise Longe de porc sauce barbecue*(Ardenne) //Bœuf braisé au jus Purée de pois cassés bio Six de Savoie Fruit	 Tarte aux fromages Bœuf braisé au jus Légumes de pot au feu Saint Moret Fruit	 Carottes bio vinaigrette Œufs durs bio sauce crème Purée d'épinards Emmental râpé Semoule au lait bio maison
 VENDREDI	 Velouté lentilles corail/butternut* Risotto aux champignons* Haricots verts Comté AOP Fruit	 Carottes bio /céleri rave râpés vinaigrette Filet de cabillaud sauce citron* Coquillettes bio Emmental râpé Cube d'ananas au sirop	 Betteraves rouges bio râpées Cassolette de moules* Pomme de terre Camembert bio Glace	 Potage de légumes* Sauté de porc sauce basquaise*(Ardenne) //Rôti de dinde au jus Tortis bio Vache qui rit Fruit

* Plats préparés par la cuisine centrale

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des disponibilités des produits

Pain **bio** à chaque repas

Viande origine France

Label rouge origine France

Origine européenne

Pêche durable

Fermier, France

Champagne Ardennes

