

Menus scolaires

Déjeuners du 2 au 8 mars 2026



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de betteraves	Salade verte aux herbes	Potage de légumes	Céleri frais en rémoulade
PLAT PROTIDIQUE	Fish and chips	Cordon bleu (vég : galette de blé)	Quiche au fromage et salade verte	Gratin de pâtes au jambon et emmental
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT		Purée de légumes		
FROMAGE OU PRODUIT LAITIER	Camembert	Fraidou	Petit moulé aux fines herbes	Chevre coupelle
DESSERT	Fruit frais	Beignet fourré chocolat	Crème dessert chocolat	Yaourt brassé aux fruits



Menus scolaires

Déjeuners du 9 au 15 mars 2026



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade verte	Potage de légumes	Roulade de volaille (vg : crudités)	Betteraves à l'orange
PLAT PROTIDIQUE	Tajine de légumes, semoule et boulettes de boeuf	Tartiflette savoyarde maison	Nuggets de poisson sauce mayonnaise	Saucisse de Toulouse (s/porc : merguez, vg : galette blé épinards)
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	falafels (vg :)	(vég et sans porc : tartiflette s/lardons)	Frites ou rissolées	Lentilles
FROMAGE OU PRODUIT LAITIER	Brie	Gouda	Vache Qui Rit	Mimolette
DESSERT	Fruit frais	Glace / autre dessert	Muffin pépites de chocolat	Fromage blanc aux fruits



PLAT VÉGÉTARIEN

Menus scolaires

Déjeuner du 16 au 22 mars 2026



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade verte	Potage potiron 	Céleri râpé au fromage blanc 	Betteraves vinaigrette 
PLAT PROTIDIQUE	Chili con carne (vg : chili sin carne)	Nems poulet (vg : nems aux légumes)	Emincé de viande kebab sauce blanche (vg : nuggets poisson)	Pizza royale (vg et sans porc : pizza au fromage)
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	Riz	Nouilles aux petits légumes	Frites ou potatoes	
FROMAGE OU PRODUIT LAITIER	Fromage fondu emmental	Mimolette	Fraidou	Camembert
DESSERT	Mousse chocolat	Liegeois vanille	Glace / autre dessert	Compote de fruits



Menus scolaires

Déjeuner du 23 au 29 mars 2026



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade verte sauce aux herbes ●	Crème de potiron	Salade coleslaw (chou blanc et carottes) ●	Salade verte sauce au yaourt ●
PLAT PROTIDIQUE	Gnocchis bolognaise (vg :gnocchis sauce fromage)	Bouchée à la reine (vg : croustade de poisson) ●	Poisson pané sauce tartare	Gratin de tortis aux brocolis ●
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT		Riz	Pommes de terre et épinards en béchamel ●	
FROMAGE OU PRODUIT LAITIER	Vache qui rit	Gouda	Mimolette	Edam
DESSERT	Tarte au flan	Fromage blanc aux fruits	Compote de fruits	Crème dessert



PLAT VÉGÉTARIEN