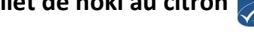




MARS 2026

Menus scolaires Maternelles et élémentaires

Semaine 10	lundi 2 mars 2026	mardi 3 mars 2026		mercredi 4 mars 2026	jeudi 5 mars 2026	vendredi 6 mars 2026
		Menu végétarien				MENU végétarien
Entrée	Poireaux vinaigrette	Taboulé oriental		Carottes râpées  	Betteraves, vinaigrette à l'ail 	Salade de mâche
Plat	Paupiette de dinde à la normande	Omelette nature  		Pennes à la bolognaise	Brandade de poisson	Dahl de lentilles corail et butternut
Accompagnement	Pommes vapeur  	Haricots beurre  				Riz basmati  
Produit laitier	Yaourt nature  	La Vache qui rit		Yaourt aromatisé  	Mimolette	Boursin ail et fines herbes
Dessert	Fruit de saison	Cocktail de fruits		Fruit de saison	Fruit de saison  	Liégeois au chocolat
Semaine 11	lundi 9 mars 2026	mardi 10 mars 2026	mercredi 11 mars 2026		jeudi 12 mars 2026	vendredi 13 mars 2026
			Menu végétarien			Menu végétarien
Entrée	Salade d'endives	Saucisson à l'ail / coupelle de volaille		Salade croquante au maïs	Potage aux légumes d'hiver	Salade verte  
Plat	Tajine de mouton	Filet de cabillaud au beurre blanc 		Lasagnes aux courgettes et au boursin	Rôti de dinde au jus  	Chili sin carne
Accompagnement	Semoule  	Fenouil à la provençale			Brocolis  	Riz pilaf
Produit laitier	Fromage blanc  	Faisselle et miel		Babybel  	Carré de l'est	Emmental  
Dessert	Compote de poires  	Fruit de saison  		Crème dessert au chocolat  	Fruit de saison	Arlequin de fruits au sirop  
Semaine 12	lundi 16 mars 2026	mardi 17 mars 2026		mercredi 18 mars 2026	jeudi 19 mars 2026	vendredi 20 mars 2026
		Menu végétarien				MENU végétarien de Printemps
Entrée	Carottes râpées à l'orange  	Céleri rémoulade		Salade de pépinettes	Salade de fonds d'artichaut	Salade de pommes de terre aux radis roses
Plat	Poisson meunière	Œufs à la florentine		Sauté de veau Marengo 	Escalope de dinde sauce dijonnaise 	Flan de légumes printaniers
Accompagnement	Boulgour  			Choux-fleurs persillés  	Purée de patates douces	
Produit laitier	Camembert  	Gouda			Yaourt nature  	Chanteneige  
Dessert	Compote de pommes  	Semoule au lait		Fruit de saison	Fruit de saison  	Tarte aux fraises
Semaine 13	lundi 23 mars 2026	mardi 24 mars 2026	mercredi 25 mars 2026		jeudi 26 mars 2026	vendredi 27 mars 2026
			Menu végétarien			Menu végétarien
Entrée	Macédoine à la mayonnaise	Tarte à l'oignon		Salade verte mimosa	Chou blanc vinaigrette	Salade iceberg
Plat	Sauté de poulet sauce forestière  	Filet de hoki au citron 		Tikka masala de pois chiches	Rôti de porc ou de dinde	Gnocchis de pommes de terre à la crème de Cantadou au curry
Accompagnement	Coquillettes  	Carottes à la crème  		Riz basmati  	Salsifis au jus	
Produit laitier	Port-Salut	Philadelphia		Yaourt à boire	Pyrénées	Fromage blanc et sa confiture
Dessert	Fruit de saison  	Fruit de saison		Pomme au four	Crème dessert pralinée	Fruit de saison  

Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusques