

Restaurant scolaire : Menus du mois de mars 2026

Lundi 02 mars Végétarien	Mardi 03 mars	Mercredi 04 mars	Jeudi 05 mars	Vendredi 06 mars
Velouté de butternut bio Coquillettes bio napolitaine Emmental râpé bio Moelleux au chocolat maison	Salade, fromage et noix Filet de poulet rôti Frites maison Fruit	Pamplemousse au sucre Chipolatas semoule Salade verte Compote de poire	Duo de saucissons Poisson du jour Riz pilaf bio Yaourt aux fruits bio	Asperges vertes Saucisse bretonne bio Haricots blancs à la tomate Tiramisu maison
Lundi 09 mars	Mardi 10 mars Végétarien	Mercredi 11 mars	Jeudi 12 mars	Vendredi 13 mars
Salade, fromage et croutons Emincé de volaille Carottes braisées bio Fruit bio	Bouillon de légumes vermicelle Hachis végétal Salade verte Crumble maison	Œufs durs Jambon braisé Pâtes Mousse au chocolat	Endive et dés de mimolette Poisson du jour Choux fleurs bio Gâteau aux amandes	Accras de morue Spaghetti bolognaise Emmental râpé bio Compote de pommes
Lundi 16 mars	Mardi 17 mars	Mercredi 18 mars	Jeudi 19 mars	Vendredi 20 mars Végétarien
Coleslaw Tartiflette maison Salade verte Fruit	Crème de potimarron bio Sauté de dinde Petit pois carotte Far aux pommes	Maquereau Rôti de porc Purée Brownie maison	Carottes râpées bio Tagliatelles au saumon Emmental râpé bio Yaourt nature bio et son coulis	Taboulé maison bio Curry de légumes fromage Fruit
Lundi 23 mars	Mardi 24 mars	Mercredi 25 mars	Jeudi 26 mars	Vendredi 27 mars Végétarien
Riz, thon et mais Sauté de porc colombo Semoule Fromage bio Fruit	Betteraves rouges Lasagnes de bœuf maison Salade verte Tartelette	Charcuterie Poulet rôti Haricots verts Crème caramel	Rillettes de porc bio cornichon Poisson du jour Riz pilaf bio Yaourt nature	Cèleri rémoulade Pizza au fromage Salade verte 4/4 fleur d'oranger
Lundi 30 mars Végétarien	Mardi 31 mars			
Chèvre chaud sur toast Spaghetti napolitaine Emmental râpé bio Fruit	Salade de chou Pilon de poulet Gratin de pommes de terre bio Yaourt de brebis bio			