

LUNDI 23 FEVRIER	MARDI 24 FEVRIER	JEUDI 26 FEVRIER	VENDREDI 27 FEVRIER
Cœurs d'artichauts vinaigrette  	Cordon bleu végété 	Sauté de canard à l'orange  	Carottes râpées 
Gnocchis à la carbonara  	Epinard à la crème 	Gratin de PDT  	Gratin de poisson + riz  
Petit suisse aux fruits	Beaufort  	Tomme Blanche 	Faisselle nature 
Fruit de saison	Clafoutis aux cerises 	Fruit de saison	Onctueux fraise

~ Semaine 09 ~

LUNDI 2 MARS	MARDI 3 MARS	JEUDI 5 MARS	VENDREDI 6 MARS
Diot au vin blanc  	Boulette végété sauce emmentaler  	Nems aux poulet 	Salade verte + crouton  
Crozets au beurre  	Purée de panais 	Porc au caramel  	Fricassé de poisson/crevettes  
Yaourt aromatisé 	Comté 	Poêlée asiatique 	Lentilles corails/légumes  
Fruit de saison	Crème vanille 	Velouté aux fruits 	Tarte normande

~ Semaine 10 ~

LUNDI 9 MARS	MARDI 10 MARS	JEUDI 12 MARS	VENDREDI 13 MARS
Betteraves 	Pizza végétarienne 	Carbonnade de bœuf 	Pavé de saumon sauce oseille 
Fish and chips 	Gratin d'épinards œufs croûtons	Pâtes	Poêlée de légumes et Pdt
Potatoes	Beaufort 	Meule de Savoie 	Yaourt nature BIO 
Fromage blanc vanille 	Crème au œuf 	Fruit de saison	Ile flottante 

~ Semaine 11 ~

LUNDI 16 MARS	MARDI 17 MARS	JEUDI 19 MARS	VENDREDI 20 MARS
Salade de perles 	Salade mexicaine 	Salade verte 	Merlu sauce crevette 
Sauté de veau marengo 	Tarte aux fromages 	Tartiflette 	Riz pilaf 
Gratin de courge 	Haricots verts à l'italienne 	Yaourt nature BIO 	Comté
Velouté aux fruits 	Fruit de saison 	Tarte aux poires Bourdalou	Fruit de saison 

~ Semaine 12 ~

MENUS RESTAURATION SCOLAIRE
Du 23 février au 27 mars 2026



LUNDI 23 MARS	MARDI 24 MARS	JEUDI 26 MARS	VENDREDI 27 MARS
Carottes râpées au maïs   	Pizza végété  	Salade de perles aux légumes  	Salade de riz et thon  
Saucisse de Toulouse 	Risotto carottes/champignons   parmesan	Cassoulet  	Quenelle bisque homard  
Lentilles à la paysanne  	Cantal  	Fromage blanc	Mousseline d'asperges  
Yaourt nature BIO  	Fruit de saison  	Fruit de saison  	Brownie chocolat

~ Semaine 13 ~