

Menus du restaurant scolaire 2025/ 2026

Dates	Du 09 au 13 Mars	Du 16 au 20 Mars	Du 23 au 27 Mars	Du 30 Mars au 03 Avril
LUNDI	repas végétarien			
	<i>Tomates/mozza</i>	<i>Mache</i>	<i>Brocolis en salade</i>	<i>Salade verte</i>
	Croustillant fromager bio Haricots vtrs persillés	<i>Tartiflette</i> Compotes Gateaux secs	<i>Ossobucco de dinde</i> <i>Brunoise de légumes</i> <i>Risotto</i>	<i>Croque monsieur</i> Fromage Salade de fruits
	Flan patissier		Gateau basque	
MARDI	<i>Betteraves en salade</i>	repas végétarien		
	<i>Cuisse de pintade confites</i>	Taboulé	Paté de campagne Fish n ships de saumon	<i>Salade thai poulet/crevettes</i> <i>Gigot d'agneau</i>
	<i>Gratin dauphinois</i> Fromage	<i>Lasagnes de légumes</i> Fromage	<i>Epinards béchamel</i> Fromage	Semoule Accompagnement de légumes
	Fruits de saison	<i>Tarte crumble poire/chocolat</i>	Fruits de saison	Fromage Compotes
MERCREDI				
JEUDI	Nems légumes et dinde <i>Porc sauté miel/soja</i> <i>Riz cantonais</i> Tarte noix de coco	<i>Feuilleté maraicher</i> <i>Poulet au curry</i> Riz basmati Fromage Ananas au sirop	repas végétarien	<i>Mache</i> <i>Lasagnes gratinées maison</i> Fromage Fruits de saison
			<i>Salade composée</i> <i>Gnochi</i> <i>Purée de potiron</i> Fromage Beignets aux pommes	
VENDREDI	<i>Salade pastina marina</i> Pépité de colin pané <i>Carottes vichy</i> Fromage blanc Madeleines	<i>Salade paysanne</i> <i>Boeuf bourguignon</i> <i>Gratin de pâtes</i> Yaourts nature sucrés	<i>Tarte aux poireaux</i> <i>Palette de porc sce barbecue</i> <i>Coquillettes</i> Fromage blanc Gateaux secs	Repas végétarien  Macédoines Cordon bleu végété sce tomates Purée <i>Poisson d'Avril au chocolat</i>

<b>iodifrais</b>	<b>Atelier du goût</b>	<i>Cuisinés au restaurant</i>	<b>Repas végétarien</b>
Producteurs locaux et alentours	Épicerie Leyme		Sysco