


MENU



























































RESTAURANTS SCOLAIRES

La cuisine centrale se réserve la possibilité de modifier le menu, en fonction des approvisionnements ou en raisons de problèmes techniques, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.

Le pain proposé à chaque repas est local.

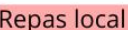
 : Bénéficie de l'aide Européenne dans le cadre du programme * Laits et Fruits à l'école*



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
23/03/2026 au 27/03/2026 Menu du	Taboulé  Filet de poulet sauce aurore  Purée de Brocolis  Petit suisse nature Banane   	Radis beurre Bœuf carottes Riz IGP  Fromage : St Nectaire AOP   Compote  /Biscuit	Potage  Filet de dinde au jus  Lentilles  Fromage / Yaourt Poire	Macédoine Mayonnaise Quenelle nature  sauce forestière  Pâtes   Yaourt nature  Clémentine	Œuf dur Mayonnaise Filet de lieu au beurre blanc  Boulgour   Fromage : Emmental    Pomme   
30/03/2026 au 03/04/2026 Menu du	Concombre  Vinaigrette à la crème  Cordon bleu Petits pois/Carottes Yaourt nature Compote 	Menu Italien Velouté de tomate à l'Italienne  /Mozzarella Spaghettis Bolognaise  Gruyère râpé Salade de fruits/biscuit au citron	Salade verte Vinaigrette  Hachis Parmentier  Fromage / Yaourt Kiwi	Radis beurre  Sauté de dinde sauce charcutière  Blé  Fromage : cantal AOP   Banane   	Betteraves rouges Vinaigrette  Quiche au fromage  Salade verte Vinaigrette  Fromage : Vache qui rit    Crème dessert/Biscuits
06/04/2026 au 10/04/2026 Menu du	Férialé				
	Salade verte/dés de fromage Vinaigrette  Poulet rôti sauce chasseur  Semoule   Yaourt nature Cocktail de fruits*	Haricots verts  Vinaigrette  Omelette aux pommes de terre  Yaourt aromatisé Gâteau au chocolat 	Œuf dur Mayonnaise Escalope de dinde au jus  Gratin de chou-fleur  Fromage blanc/miel  Banane 	Avocat Sauce cocktail Pâtes à la carbonara  /Gruyère râpé Fromage : Gouda Pomme 	

 Produits locaux de proximité

 Plat cuisiné sur place

 Repas local

* Sans sucre ajouté

 Repas végétarien

 Produits bio