



**Dans votre restaurant scolaire
Du 23 février au 3 avril 2026**

MARRON LOCAL	EN VERT LE BIO	EN ORANGE LES LABELS	EN VERT : REPAS VEGETARIEN
lundi 23 février	mardi 24 février	jeudi 26 février	vendredi 27 février
JAMBON & CORNICHONS	GALETTE VÉGÉTARIENNE	MENUS ESPAGNE	QUENELLES ST JEAN (LOCALES)
PÂTES HVE	GRATIN DE CHOU-FLEUR BIO	SALADE THON ET OEUFS DURS	CAROTTES
À LA BOLOGNAISE	FROMAGE BLANC BIO	PAËLLA	BUCHE MI-CHÈVRE
FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE DE FRUITS	FLAN DE CATALOGNE	FRUIT DE SAISON BIO
lundi 2 mars	mardi 3 mars	jeudi 5 mars	vendredi 6 mars
BOULETTES AU BOEUF	FRIAND AU FROMAGE	SAUTÉ DE PORC IGP	CÉLERI RÉMOULADE
SEMOULE BIO HVE	PILONS DE POULET	HARICOTS VERTS BIO	GRATIN DE PÂTES, BLÉ, POIS CHICHES
BRIE	PETITS POIS AUX OIGNONS	EDAM	ET LÉGUMES
FRUIT DE SAISON	YAOURT NATURE BIO	FRUIT DE SAISON BIO	FLAN CARAMEL
lundi 9 mars	mardi 10 mars	jeudi 12 mars	vendredi 13 mars
MACÉDOINE DE LÉGUMES	OMELETTE AUX FINES HERBES	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	BLANQUETTE DE POISSON MSC
ESCALOPE VIENNOISE	RIZ IGP CREOLE	AIGUILLETES DE POULET	PÂTES HVE
BUCHE MI-CHÈVRE	TOMME NOIRE	BROCOLIS	CAMEMBERT
CRÈME CARAMEL	BEIGNET	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS BIO
lundi 16 mars	mardi 17 mars	jeudi 19 mars	vendredi 20 mars
SAUCISSE FUMÉE	SALADE DE PÂTES HVE	SALADE VERTE	POISSON MEUNIÈRE
LENTILLES IGP	HAUT DE CUISSE DE POULET	BOULETTES DE BLÉ	EPINARDS
FROMAGE BLANC BIO	PURÉE DE LÉGUMES	HARICOTS VERTS BIO	BLEU
FRUIT AU SIROP	FRUIT DE SAISON BIO	TARTE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON BIO
lundi 23 mars	mardi 24 mars	jeudi 26 mars	vendredi 27 mars
HARICOTS BEURRE	PAVÉ FROMAGER	CÉLERI RÉMOULADE	MARMITE DE POISSON MSC
SAUTÉ DE POULET	POÉLÉE DE LÉGUMES	RÔTI DE PORC IGP	CAROTTES
SEMOULE HVE	YAOURT AROMATISÉ	PURÉE DE PATATES DOUCES	BRIE
MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO	CAKE	FRUIT DE SAISON BIO
lundi 30 mars	mardi 31 mars	jeudi 2 avril	vendredi 3 avril
JAMBON BRAISÉ	SALADE VERTE	CHIPOLATAS DU PLATEAU	SALADE DE RIZ IGP AU MAÏS
COEUR DE BLÉ BIO	CURRY DE POIS CHICHES	CHOU-FLEUR BIO	WATERZOÏ DE COLIN MSC
CANTAL AOP	RIZ IGP	FROMAGE BLANC BIO	EPINARDS
FRUIT DE SAISON BIO	SEMOULE AU LAIT	FRUIT DE SAISON	BARRE BRETONNE ET PÂTE À TARTINER

INFOS PRODUITS :

Toutes nos viandes sont françaises. Les viandes et charcuteries locales proviennent de GINEYS - LAC D'ISSARLES (07) La volaille locale de Royal Bernard à GRANE (26). De nombreux légumes sont LOCAUX/REGIONAUX. NOS FRUITS DE SAISON (sauf banane, agrumes) SONT DE LA REGION. Les quenelles, soufflés et raviolis sont de SAINT JEAN - ROMANS (26).

Sous réserve des approvisionnements.

Menus susceptibles de contenir des substances ou produits allergènes. Pour toute info, merci de contacter le service nutrition au 04 75 91 13 92