



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