



## MENU RESTAURANT SCOLAIRE Semaine du 9 au 13 MARS 2026



Lundi	Mardi	Jeudi végété	Vendredi
<p>Croque au fromage (pain de mie, béchamel, gratiné au gruyère)</p> <p> </p> <p>Saucisse de veau</p> <p> </p> <p>Carottes vichy</p> <p> </p> <p>Banane</p> <p></p> <p>Pain</p>	<p>Champignons crus en salade</p> <p> </p> <p>Steak</p> <p> </p> <p>Potatoes</p> <p> </p> <p>Crème au chocolat</p> <p> </p> <p>Pain</p>	<p>Endives aux noix</p> <p> </p> <p>Bolognaise végétale</p> <p> </p> <p>Spaghetti</p> <p> </p> <p>Tomme de brebis</p> <p></p> <p>Compote de pommes</p> <p> </p> <p>Pain</p>	<p>Salade piémontaise</p> <p> </p> <p>Poisson frais</p> <p></p> <p>Brocoli</p> <p> </p> <p>Chèvre</p> <p></p> <p>Fruits de saison</p> <p> </p> <p>Pain</p>
<b>Collation</b>			
Pain / miel / yaourt	Pain / fromage / jus de fruits	Carrot cake maison / lait	Fromage blanc / granola maison

### Bon appétit !

Fait Maison

Agriculture bio

Local

Origine France

Elevage Bien Etre

Les menus sont susceptibles de varier en fonction des approvisionnements et contraintes du service

**La Présence d'Allergène est mentionnée chaque jour sur un feuillet et transmise aux personnes du service**

*Toutes nos viandes bovines sont d'origine française*

*La cantine utilise des produits frais, bio, locaux Mais pas seulement, elle achète aussi des produits surgelés, des conserves et quelques produits semi-élaborés*

*Le poisson que nous cuisinons est frais et notre choix se fait selon les arrivages*