



## MENU RESTAURANT SCOLAIRE Semaine du 16 au 20 MARS 2026



| Lundi végété  | Mardi   | Jeudi   | Vendredi   |
|---|---|---|--|
| Salade brésilienne (maïs, haricots rouges, riz)<br><br>Gratin d'œufs durs<br><br>Chou-fleur<br><br>Petit-suisse<br>Fruits de saison<br> | Couscous kefta d'agneau<br><br>Semoule et petits légumes<br><br>Camembert<br><br>Salade d'oranges<br> | Chou rave, pain toasté, beurre<br><br>Poulet chasseur (maïzena, champignons)<br><br>Marrons et navets glacés<br><br>Flan de la miche aux moines<br> | Carottes râpées<br><br>Poisson du jour<br><br>Lentilles cuisinées<br><br>Ile flottante<br> |
| <b>Collation</b>  |   |   |  |
| Lait / gâteau au yaourt   | Chocolat chaud / pain beurré  | Fruit / fromage blanc / muëсли  | Pain / fromage / compote   |

### 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*