

# RESTAURANT SCOLAIRE

MARS 2026

LUNDI

Repas zéro  
déchet

**02.03**

Sauté de poulet  
Frites  
Fromage Blanc\*  
Fruit de saison\*



**09.03**

Filet de poisson meunière  
Broccoli et pomme de terre  
Fromage\* et fruit de saison\*



**16.03**

Cordon bleu  
Duo de choux  
Yaourt aux fruits  
Fruit de saison\*



**23.03**

Boul'bœuf sauce tomate  
Boulgour  
Fromage\* et fruit de saison\*



MARDI

**03.03**

Rôti de bœuf  
Petit/carottes  
Fromage\*  
Fruit de saison\*



**10.03**

Carottes râpées  
Riz sauce carbonara  
Crème dessert



**17.03**

Salade de betteraves /Maïs  
Pâtes bolognaises végétales  
Fromage\* et compote



**24.03**

Salade de riz et de maïs  
Pané de fromage-brunoise de légumes  
Fruits de saison



MERCREDI

**04.03**

Emincé de poulet  
Riz/haricot vert  
Fromage  
Crème chocolat

**11.03**

Jambon Cuit  
Patate douce/Carottes persillées  
Yaourt aromatisé  
Fruit de saison



**18.03**

Pilon de poulet  
Purée de pommes de terre  
Haricot verts  
Fromage et Fruit de saison

**25.03**

REPAS PIQUE-NIQUE

JEUDI

**05.03**

Carottes râpées  
Eby +petits légumes  
Fromage et fruit de saison\*



**12.03**

Oeufs durs mayonnaise  
Pâtes aux légumes  
Fromage\*  
Fruit de saison\*



**19.03**

Chili con carne  
Semoule  
Fromage\*  
Fruit de saison\*



**26.03**

Carottes râpées  
Rôti de dinde et brocolis  
Fromage\*  
Pâtisserie



VENDREDI

**06.03**

Salade verte  
Poisson sauce aurore  
Pates au beurre  
yaourt nature\*



**13.03**

Sauté de Porc  
Lentilles  
Fromage  
Fruit de saison\*



**20.03**

Poisson sauce citron  
Poêlée de légumes  
et pommes de terre  
Fromage et fruit de saison\*



**27.03**

Nugget's de poisson  
Riz + petits légumes  
Fromage  
Fruit de saison\*



**Depuis janvier 2019, du pain issu de l'agriculture biologique est distribué quotidiennement lors des repas.**

**Lors du dernier contrôle de septembre 2024, conformément au décret n°2016-l750, notre établissement est au niveau d'hygiène satisfaisant.**

**Depuis janvier 2013, une commission de menus est mise en place**

Les menus sont contrôlés par une diététicienne nutritionniste dans le but de respecter l'équilibre alimentaire.

**Afin d'améliorer la qualité des menus, des repas BIO sont servis une semaine par mois aux enfants. Tous nos repas sont confectionnés sur place par notre équipe de restauration scolaire.**

**\* Produits BIO subventionnés par l'Union Européenne dans le cadre du programme "Lait et Fruits à l'école"**

**Pour des raisons indépendantes de ses services, la municipalité se réserve le droit de modifier des menus.**