



MOIS DE MARS 2026

## RESTAURANTS SCOLAIRES

lun 02 mars	mar 03 mars	mer 04 mars	jeu 05 mars	MENU VEGETARIEN
Betteraves HVE vinaigrette	Pâtes au surimi	Petits pois à la fête	Endives sachet nature + sauce salade	Haricots verts vinaigrette
Lasagnes au saumon	Marengo de volaille / Carottes persillées <i>ou</i> Palette de porc aux lentilles (plat complet)	Filet de poulet au jus	Poisson meunière MSC nature <i>ou</i> Steak haché boeuf nature	Tajine de Boulettes de soja
Salade verte		Poêlé patate douce	Pommes vapeur	Semoule HVE
Fondus président	Camembert BIO	Petit suisse aux fruits BIO	Rondelé	Bûchette de chèvre
Yaourt aromatisé BIO	Cocktail de fruits	Poire fraîche	Compote pomme abricot HVE	Orange BIO
lun 09 mars	mar 10 mars	mer 11 mars	MENU VEGETARIEN	ven 13 mars
Œuf dur mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Choux fleurs HVE sauce cocktail	Julienne de Betteraves vinaigrette
Pavé de poisson blanc à la crème <i>ou</i>	Pilons de poulet basquaise / Poêlée de légumes <i>ou</i>	Filet de poulet nature	Croustillant fromager	Accras de poisson <i>ou</i>
Tarte aux poireaux avec salade	Saucisses Knack aux haricots blancs HVE (plat complet)	Pommes rostis	Petits pois HVE	Tomates farcies au bœuf
Purée de potiron		Brie pointe BIO	Petit moulé	Riz nature
Saint nectaire AOP	Camembert BIO	Pomme BIO	Banane RUP	Tomme noire
Flan pâtissier	Fromage blanc aromatisé			Compote pomme framboise
lun 16 mars	mar 17 mars	mer 18 mars	MENU VEGETARIEN	ven 20 mars
Pâtes au jambon	Céleri rémoulade	Saucisson ail	Carottes râpées au citron	Salade Flerisoise (chou rouge, carotte, raisin, pommes)
Poisson meunière MSC nature <i>ou</i>	Merguez sauce barbecue <i>ou</i>	Gratiné de poisson au fromage MSC	Lasagnes ricotta chèvre épinards	Boulettes de boeuf BIO façon carbonade Flamande
Veau marengo	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE nature			
Épinards béchamel	Semoule HVE	Ratatouille	Salade verte	Pommes vapeur
Edam	Coulommiers	Gouda	Kiri crème	Brie pointe BIO
Chou à la vanille	Poire fraîche	Mousse chocolat au lait	Pomme	Gaufre au sucre
MENU VEGETARIEN	mar 24 mars	mer 25 mars	jeu 26 mars	ven 27 mars
Brocolis sauce César	Pâtes au surimi	Macédoine mayonnaise	Boullgour à la provençale	Emincé bicolore (carotte et céleri vinaigrette)
Gratin de pâtes sauce tomate, légumes et fromage (plat complet)	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à la crème <i>ou</i> Jambon persillade	Gratinée de pommes de terre et légumes au fromage (plat complet)	Pavé de poisson blanc MSC sauce crustacé	Hachis parmentier / salade verte <i>ou</i>
	Haricots beurre HVE	PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET	Steak Haché de veau nature	Rôti de porc HVE à la moutarde / Poêlée de légumes
Cantafrais	Coulommiers	Vache picon	Purée de brocolis	
Fromage blanc aux fruits BIO	Flan nappé caramel BIO	Banane RUP	Camembert	Saint paulin BIO portion
			Tarte aux pommes	Crème dessert vanille BIO

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

En rouge: choix contenant du porc

PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

MENU A THEME

HVE: Haute valeur Environnementale  
AOP: Appellation Origine Protégée  
IGP: Indication Géographique Protégée  
RUP: Région Ultra-Périphérique

