



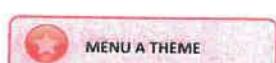
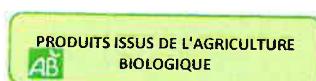
MOIS DE MARS 2026

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 féta	Endives sachet nature + sauce salade	Haricots verts vinaigrette
	Marengo de volaille / Carottes persillées		Poisson meunière MSC nature	
Lasagnes au saumon	ou	Filet de poulet au jus	ou	Tajine de Boulettes de soja
	Palette de porc aux lentilles (plat complet)		Steak haché boeuf nature	
Salade verte		Poêlé patate douce	Pommes vapeur	Semoule HVE
Fondu 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	Pilons de poulet basquaise / Poêlée de légumes			Accras de poisson
ou	ou	Filet de poulet nature	Croutillant fromager	ou
Tarte aux poireaux avec salade	Saucisses Knack aux haricots blancs HVE (plat complet)			Tomates farcies au bœuf
Purée de potiron		Pommes rostis	Petits pois HVE	Riz nature
Saintnectaire AOP	Camembert BIO	Brie pointe BIO	Petit moulé	Tomme noire
Flan pâtissier	Fromage blanc aromatisé	Pomme BIO	Banane RUP	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 Flersoise (chou rouge, carotte, raisin, pommes)
Poisson meunière MSC nature	Merguez sauce barbecue			
ou	ou	Gratiné de poisson au fromage MSC	Lasagnes ricotta chèvre épinards	Boulettes de bœuf 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	Boulgour à la provençale	Emincé bicolore (carotte et céleri vinaigrette)
	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à la crème	Gratinée de pommes de terre et légumes au fromage (plat complet)	Pavé de poisson blanc MSC sauce crustacé	Hachis parmentier / salade verte
Gratin de pâtes sauce tomate, légumes et fromage (plat complet)	ou	Jambon persillade	Steak Haché de veau nature	ou
				Rôti de porc HVE à la moutarde / Poêlée de légumes
Cantafrais	Coulommiers	Vache picon	Camembert	Saint paulin BIO portion
Fromage blanc aux fruits BIO	Flan nappé caramel BIO	Banane RUP	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



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

