

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 23 au 27 Mars 2026

MENU VEGETARIEN

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Taboulé	Betterave vinaigrette à l'ancienne 	Surimi	Salade verte	Concombre tzatziki
	Salade de perles légumières	Salade radis concombre	Œuf dur	Mélange Thai	Carottes râpées
Plat Principal	Boulette de bœuf sauce tomate 	Pizza 3 fromages 	Haut de cuisse de poulet roti 	Jambon grill* au jus	Colin poêlé beurre 
Sans porc Sans viandes	Boulette végétarienne		Galette lentilles boulgour	Roti de dinde au jus Colin court bouillon	
Accompagnement	Carottes persillées 	Julienne de légumes 	Frites	Riz	Courgettes persillées
Produit laitier	Yaourt fermier framboise	Petit moulé	Fromage blanc nature	Yaourt sucré BIO 	Saint nectaire 
	Yaourt fermier citron	Petit moulé au noix	Yaourt nature	Yaourt vanille BIO 	Tomme blanche
Dessert	Kiwi	Pomme	Confiture de fraise	Gaufre	Eclair Chocolat
	Banane	Clémentine	Gelée de groseille	Moelleux citron	
GOUTER			Boudoir Clémentine – Jus d'orange		



Origine France



Appellation d'origine protégée



Certification environnementale niveau 2



Fruits et Légumes de saison



Haute valeur environnementale



Filière Marine Engagée



Agriculture biologique

Présence de porc *



Œuf de France



Label Rouge



Produit Local



Viande bovine Française



Viande porcine Française



Volaille Française

Salade de perles légumières : Perles / Tomates / Concombres / Carottes / Olives noires / Sauce salade

Mélange Thaï : Carottes râpée / Chou blanc / haricot mungo

Sauce tomate : Concentré de tomates / Oignon / Carotte / Ail

Pizza 3 fromages : Pate levée / Pulpe de tomate jus / mozzarella / emmental Cantal AOP / Oignons/ sucre / purée de tomate / sel / ail / huile d'olive / basilic / marjolaine / origan poivre