



Bon
appétit !

MENUS ECOLES MARS 2026



GOÛTERS

LUNDI 2 MARS	MARDI 3 MARS	JEUDI 5 MARS	VENDREDI 6 MARS
Salade verte	Salade de pomme de terre	Carottes rapées	Salade verte
Omelette	Cœur de merlu	Sauté poulet basquaise	Truffade Auvergnate
Pommes noisettes	Gratin de brocolis	Semoule	Fruits
Fromage blanc	Beignets	Cantal - Fruits	Fruits
Pain - Pâte à tartiner - Fruit	Yaourt - Biscuits - Fruit	Quatre-quarts - Confiture - Fruit	Chocolatine - Fruit

GOÛTERS

LUNDI 9 MARS	MARDI 10 MARS	JEUDI 12 MARS	VENDREDI 13 MARS
Avocats pamplemousse	Salade de lentilles	Soupe	Pizza aux fromages
Sauté de bœuf	Rôti de porc	Nuggets aux fromages	Poisson meunière
Pâtes tortis	Haricots beurre	Frites	Légumes au curry
Fruits	Yaourt	Fruits	Mousse au chocolat
Céréales - Lait - Fruit	Pain - Beurre Chocolat en poudre - Fruit	Fromage blanc - Miel - Fruit	Compote - Madeleine - Fruit



GOÛTERS

LUNDI 16 MARS	MARDI 17 MARS	JEUDI 19 MARS	VENDREDI 20 MARS
Salade verte	Soupe vermicelles	Tzatziki	Salade de blé
Rôti de bœuf	Poisson	Spaghettis	Rôti de Veau
Gnocchis à poeler	Ratatouille	Carbonara végétarienne	Flageolets
Compote	St Nectaire - Fruits	Éclairs aux chocolats	Crème dessert
Pain - Fromage - Fruit	Gâteau au yaourt - Lait - Fruit	Compote - Biscuit - Fruit	Pain au lait - barre de chocolat - Fruit

GOÛTERS

LUNDI 23 MARS	MARDI 24 MARS	JEUDI 26 MARS	VENDREDI 27 MARS
Carottes rapées	Salade verte aux croutons	Naan fromage	Soupe
Cordon bleu	Pâtes	Poulet au curry	Steak haché
Haricots verts	Sauce tomate	Riz	Purée de pommes de terre
Yaourt	Brie - Fruits	Halwa aux carottes	Îles flottantes
Pain - Beurre Confiture - Fruit	Compote - Croissant - Fruit	Quatre-quarts - Confiture - Fruit	Yaourt - Marbré - Fruit



Goûters

LUNDI 30 MARS	MARDI 31 MARS
Céleri rapé	Concombre à la crème
Saucisses	Lasagnes à la viande
Lentilles	Tiramisu
Livarot - Fruits	
Glace - Biscuit - Fruit	Pain de mie - Beurre - Miel - Fruit

Les anniversaires seront fêtés un jour dans le mois à l'accueil périscolaire

Aliments Bio

LES PRODUITS SONT ISSUS DE CIRCUITS COURTS ET LOCAUX

Certains fromages sont AOP (Appellation d'Origine Protégée)

Les menus sont élaborés par le chef cuisinier du restaurant d'enfants en collaboration avec une diététicienne de la société Agap pro.

Ils sont validés en comité d'élaboration et de suivi du projet pédagogique composée d'élus, des parents d'élèves, d'enfants et des membres du CMEJ.

Des modifications de menus peuvent être apportées en fonction des arrivages des denrées alimentaires