

# Menus scolaires de mars-avril 2026

|                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Lundi 2 mars</b><br>Salade iceberg<br><i>Vinaigrette balsamique du Chef</i><br>Boulettes au bœuf<br><i>Sauce raz et hanout</i><br>Frites<br><b>Kiwi bio</b> | <b>Mardi 3 mars</b><br><b>Repas végétarien</b><br>Lasagnes aux épinards et féta AOP<br>Yaourt nature sucré de Lozère<br><b>Orange bio</b>                            | <b>Jeudi 5 mars</b><br>Rôti de porc LR<br><i>Sauce au jus</i><br>Carottes à l'ail<br><b>Gouda bio</b><br>Donuts                                                                                    | <b>Vendredi 6 mars</b><br>Beignet de calamars à la romaine<br><i>Citron</i><br><b>Haricots verts bio</b> persillés<br>Biscuit répétita local<br>Compote fraîche <b>pomme bio</b>                       |
| <b>Lundi 9 mars</b><br>Emincé de cuisse de poulet FR<br><i>Sauce à la crème</i><br>Chou-fleur persillé<br>Saint Paulin<br>Pomme                                | <b>Mardi 10 mars</b><br><b>Repas végétarien</b><br>Tortillas pommes de terre-épinards<br><b>Emmental bio</b><br>Tomme noire IGP<br>Crème dessert à la vanille        | <b>Jeudi 12 mars</b><br>Velouté de courgettes<br>Bolognaise de bœuf FR<br><b>Macaronis bio</b><br><b>Emmental bio</b> râpé<br>Mandarine                                                            | <b>Vendredi 13 mars</b><br><b>Betteraves bio</b><br><i>Vinaigrette à l'échalote du Chef</i><br>Filet de limande MSC<br><i>Sauce au curry doux</i><br><b>Semoule bio</b><br>Gâteau du Chef aux speculos |
| <b>Lundi 16 mars</b><br>Paupiette de dinde FR<br><i>Sauce au jus</i><br>Brocolis béchamel<br>Suisse sucré<br><b>Kiwi bio</b>                                   | <b>Mardi 17 mars</b><br><b>Repas végétarien</b><br>Chili sin carne (sans viande)<br>Riz de Camargue IGP<br>Cantal AOP<br>Crème dessert au chocolat                   | <b>Jeudi 19 mars</b><br><b>Repas IRLANDAIS</b><br>Le Coodle<br><i>(ragoût de saucisse-pdt-oignons)</i><br>Crème anglaise<br>Pudding aux pépites de chocolat                                        | <b>Vendredi 20 mars</b><br>Taboulé d'hiver ( <b>semoule bio</b> )<br>Nuggets de poulet pané FR<br>Carottes<br><b>Orange bio</b>                                                                        |
| <b>Lundi 23 mars</b><br>Sauté de dinde FR - <i>sauce normande</i><br>Petits pois<br><b>Mimolette bio</b><br>Pomme                                              | <b>Mardi 24 mars</b><br><b>Repas végétarien</b><br>Omelette du Chef<br>Epinards à la Béchamel<br>Fromage blanc des Alpes -sucre<br><b>Banane bio</b>                 | <b>Jeudi 26 mars</b><br>Jambon blanc LR- <i>ketchup</i><br><b>Coquillettes bio</b><br><b>Emmental bio</b> râpé<br><b>Edam bio</b><br>Compote fraîche <b>pomme bio</b> cerise                       | <b>Vendredi 27 mars</b><br>Pâté de campagne (porc LR)<br>Filet de colin- <i>sauce tomate</i><br>Blé pilaf<br>Crème caramel du Chef                                                                     |
| <b>Lundi 30 mars</b><br>Boulette au bœuf FR- <i>sauce au thym</i><br>Frites<br><b>Camembert bio</b><br>Beignet chocolat noisette                               | <b>Mardi 31 mars</b><br><b>Repas végétarien</b><br>Paella végétarienne au riz de Camargue<br><b>Saint Môret bio</b><br>Pomme                                         | <b>Jeudi 2 avril</b><br>Salade iceberg- <i>vinaigrette huile d'olive</i><br>Rôti de porc LR- <i>sauce miel et épices</i><br>Chou-fleur Béchamel<br>Cantal AOP<br>Crème dessert au chocolat         | <b>Vendredi 3 avril</b><br>Filet de saumon MSC - <i>sauce aneth</i><br><b>Haricots verts bio</b> persillés<br>Suisse fruité<br><b>Kiwi bio</b>                                                         |
| <b>Lundi 6 avril</b><br><b>Férié</b>                                                                                                                           | <b>Mardi 7 avril</b><br>Filet de colin Alaska MSC/ <i>sauce tomate</i><br><b>Coquillettes bio-emmental bio</b> râpé<br><b>Vache qui rit bio</b><br><b>Orange bio</b> | <b>Jeudi 9 avril</b><br><b>Repas de Pâques</b><br>Salade Pascale (iceberg-œuf-thon)<br><i>Vinaigrette du Chef</i><br>Boulettes à l'agneau- <i>sauce au thym</i><br>Flageolets<br>Dessert de Pâques | <b>Vendredi 10 avril</b><br>Rosette LR<br>Saucisse de porc<br>Purée de pommes de terre<br>Compote                                                                                                      |