





Menu du Restaurant Scolaire

Du 16 au 27 Mars 2026

<u>Lundi 16 Mars</u>	<u>Mardi 17 Mars *</u>	<u>Mercredi 18 Mars</u>	<u>Jeudi 19 Mars</u>	<u>Vendredi 20 Mars</u>
Salade d'avocat au surimi Escalope de dinde au paprika Mijoté de petits pois Semoule au lait	Concombres à la ciboulette Quiche au fromage Batavia vinaigrette Fruit de saison 	Salade de lentilles façon ravigote Chipolatas Haricots beurre en persillade Yaourt velouté Fruix	Batavia aux croûtons et dés de fromage Blanquette de veau Riz créole Fruit de saison	Feuilleté au fromage Cœur de merlu sauce au beurre blanc Carottes persillées Île flottante
<u>Lundi 23 Mars *</u>	<u>Mardi 24 Mars</u>	<u>Mercredi 25 Mars</u>	<u>Jeudi 26 Mars</u>	<u>Vendredi 27 Mars</u>
Radis croq'sel Curry de lentilles corail au lait de coco Coquillettes Fromage blanc aux fruits 	Concombre à la menthe Sauté de bœuf à l'oignon Potiron rôti Riz au lait	Salade de betteraves et feta Haut de cuisse de poulet et son jus de volaille Semoule aux légumes Fruit de saison	Salade de blé au thon Jambon grillé Duo de chou-fleur et de brocolis braisés Yaourt aromatisé	Rillettes de porc et cornichons Parmentier de poissons Batavia et dés de fromage Salade de fruits à la fleur d'oranger

Les Menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

Informations allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») – Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfités, Lupin, Mollusques.