

Restaurant scolaire

Menus du 02 au 31 mars 2026

Sous réserve de modifications

Lundi 02/03/26 Jambon beurre Médailлон de poisson semoule Fromage Yaourt bio	Lundi 09/03/26 Macédoine Blanc de poulet pommes dauphines Fromage Compote bio	Lundi 16/03/26 Œuf dur mayonnaise Couscous 5 légumes boulettes d'agneau Fromage Crème au praliné
Mardi 03/03/26 <i>Choux fleur vinaigrette</i> Raviolis (s.porc) Brie Cocktail de fruits	Mardi 10/03/26 Terrine aux 3 légumes Chili con carne Fromage Yaourt	Mardi 17/03/26 Terrine de campagne Poisson pané riz bio Fromage bio Compote bio
Jeudi 05/03/26 Pâté de tête persillé Boulettes de bœuf haricots beurre Fromage bio Semoule au lait caramel	Jeudi 12/03/26 Cèleri rémoulade Saucisse de Toulouse lentilles bio St marcelin IGP Pâtisserie	Jeudi 19/03/26 Feuilleté Rôti de porc haricots blancs Fromage Crème vanille
Vendredi 06/03/26 Mâche Blanquette de dinde carottes Fromage Flan	Vendredi 13/03/26 <i>Concombres vinaigrette</i> <i>Gratin coquillettes bio</i> Fromage blanc Fruit	Vendredi 20/03/26 <i>Salade Marco polo</i> <i>Nuggets de blé</i> <i>petits pois carottes</i> Cantal AOP Beignet nutella

<p>Lundi 23/03/26</p> <p>Terrine de saumon Pâtes à la carbonara bio Fromage Velouté</p>	<p>Lundi 30/03/26</p> <p>Jambon beurre Médaillon de poisson semoule Fromage Yaourt bio</p>
<p>Mardi 24/03/26</p> <p><i>Taboulé oriental</i> <i>Pané au fromage</i> <i>haricots verts</i> <i>Petit suisse</i> <i>Pâtisserie</i></p>	<p>Mardi 31/03/26</p> <p><i>Choux fleur vinaigrette</i> <i>Raviolis (sans porc)</i> <i>Brie</i> <i>Fruit</i></p>
<p>Jeudi 26/03/26</p> <p>Salade strasbourgeoise Haut de cuisse de poulet poêlée de légumes Fromage Fruit</p>	
<p>Vendredi 27/03/26</p> <p>Salade verte Hachis parmentier flexitarien Fromage bio Compote bio</p>	

Plat fait maison

Produit du Marché du P'tit Léo

Menu végétarien