

Restaurant scolaire

MENUS MARS

SEMAINE DU 2 AU 6 MARS 2026



Loi Egalim janvier 2026 - 61% de produits certifiés dont 36% de bio

Lundi 2



Betteraves
vinaigrette



Macaroni
Sauce bolognaise



Yaourt nature
Flocon d'avoine

Mardi 3

Salade carotte
campagnard



Sauté de porc aux
olives
gratin de choux



Fruit de saison

Mercredi 4



Potage de
légumes



galette jambon
pomme confite

Jeudi 5

Piémontaise



Cordon bleu végé
Légumes de
saison



Fruit de saison

Vendredi 6

MENU USA



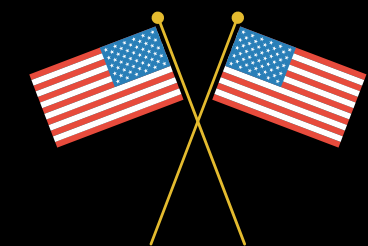
Coleslaw

Émincé de dinde
Tex-Mex

Riz



"Comme un pain
perdu"



Viande issu de la filière bleu blanc coeur.



Produits issus de l'agriculture biologique.



Lait et produits laitiers issus de la "ferme de la rochette" au Bernard.



Poissons, pêche durable.



Menu végétarien.

Toutes nos viandes sont d'origine France et élevées en France

Les menus sont susceptibles d'être modifiés suivant
les livraisons et les besoins de service.

Un repas végétarien est proposé chaque semaine conformément
à la loi EGAlim.