

Menus restauration du 23 Février au 17 avril 2026

LUNDI 23 FÉVRIER  Carottes rapées  Boulettes de bœuf provençale  Pâtes locales Bio  Yaourt nature  Liégeois	LUNDI 2 MARS  Surimi  Paupiette de dinde  Petits pois-carottes-blé  Vache qui rit bio  Smoothie maison	LUNDI 9 MARS  Betteraves persillées  Filet de poulet  Jardinière de légumes  Rondelé bio  Compote	LUNDI 16 MARS  Pâté en croûte  Joue de bœuf  Et ses carottes  Carré frais bio  Flan caramel
MARDI 24 FÉVRIER  Œufs mayonnaise  Poulet rôti  Haricots verts persillés et PdT  Camembert bio  Fruits frais	MARDI 3 MARS  Salade choux chinois  Poulet sauté aux champignons  Riz cantonnais  Yaourt à boire  Litchis Menu	MARDI 10 MARS  Salade verte  Hamburger maison  Frites fraîches  Fromage blanc  Fruits frais bio	MARDI 17 MARS  Salade verte  Choucroute  Fromage blanc bio  Fruits frais
MERCREDI 25 FÉVRIER  Crudités  Aiguillettes de poulet  Pomme de terre sautées  Croq'lait bio  Compote	MERCREDI 4 MARS  Champignons à la grec  Rissollette de veau  Haricots verts  Fromage blanc bio  Fruits frais	MERCREDI 11 MARS  Pdt/Thon/Tomates  Filets de poulets  Tortis de légumes  Emmental bio  Fruits frais	MERCREDI 18 MARS  Tomate vinaigrette  Lasagne de saumon  Saint Nectaire AOP  Compote
JEUDI 26 FÉVRIER  Concombres à la crème  Saucisses fumées  Lentilles bio  Yaourt à boire  Gâteau maison	JEUDI 5 MARS Menu Vegetarien  Lasagnes de légumes  Salade verte  Cantal AOP  Pâtisserie maison	JEUDI 12 MARS Menu Vegetarien  Asperge ciboulette  Boulette veggie  Coquillettes bio  Petit louis  Brownie maison anni	JEUDI 19 MARS  Macédoine de légumes  Jambon façon chablissienne  Pâtes locales  Saint Môret bio  Mousse au chocolat maison
 VENDREDI 27 FÉVRIER  Céleri rémoulade  Filet de lieu  Printanière de légumes  Saint Paulin bio  Fruits frais	 VENDREDI 6 MARS  Duo de crudités  Quenelle de brochet  Riz  Petits suisse sucrés bio  Fruits frais	 VENDREDI 13 MARS  Céleri rémoulade  Poisson pané  Épinards à la crème  Yaourt brassé aux fruits mixés  Fruits frais	 VENDREDI 20 MARS  Taboulé  Dos de cabillaud  Brocolis  Yaourt de Chichery  Fruits frais

Toutes les viandes proviennent de Bourgogne dans la mesure du possible, et de France

Pour les enfants qui le souhaiteront, le dessert pourra être remplacé par un fruit

Pour les repas sans porc, une viande de remplacement est prévue

produits locaux (rayon d'environ 50km) 

Lait et fruits à l'école 

produits bio 

validé le 28/01/2026

Menus restauration du 23 Février au 17 avril 2026

LUNDI 23 MARS  Céleri remoulade Emincé de bœuf Pdt/carottes Yaourt vanille bio Fruits frais	LUNDI 30 MARS  Concombres Filet mignon Légumes à la provençale Camembert bio Eclair choco vanille	LUNDI 6 AVRIL FERIE	LUNDI 13 AVRIL Menu Vegetarien Salade verte Lamelles veggie façon kebab Coquillettes Kiri Compote bio
MARDI 24 MARS  Crudités Escalope viennoise Macaronis Croc lait bio Liégeois	MARDI 31 MARS  Salade composée Hachis parmentier Yaourt bio Fruits frais	MARDI 7 AVRIL Menu Vegetarien Crudités Chausson veggie Poêlée de légumes Fromage blanc bio Fruits frais	MARDI 14 AVRIL Salade verte Rosbeef à l'échalotte Pdt sautées Kiri bio Fruits frais
MERCREDI 25 MARS  Taboulé Filet mignon Choux fleurs Yaourt de Chichery Fruits frais	MERCREDI 1er AVRIL  Pdt/thon/tomates Quiche lorraine Salade verte Buche de chèvre bio Glace	MERCREDI 8 AVRIL  Pâté en croûte Steak haché Haricots beurre Saint moret bio Flan caramel	MERCREDI 15 AVRIL  Potage de saison Escalope normande Choux fleurs Babybel bio Crème dessert
JEUDI 26 MARS Menu Vegetarien  Œufs mayonnaise Lasagnes de légumes Salade verte Vache qui rit bio Smoothie maison	JEUDI 2 AVRIL  Carottes râpées Wings de poulet Pdt rissolées Fromage blanc aux fruits bio Salade de fruits frais	JEUDI 9 AVRIL  Pamplemousse sucré Cordon bleu de dinde Petits pois carottes Yaourt nature bio Fruits frais	JEUDI 16 AVRIL  Tomate et thon Saucisses fumées Lentilles bio Cantal AOP Gâteau maison
VENDREDI 27 MARS  Concombres Duo de poisson Riz/brocolis Laitages bio Beignet chocolat	VENDREDI 3 AVRIL  Salade Marco Polo Filet de colin Jardinière de légumes Yaourt à boire bio Fruits frais	VENDREDI 10 AVRIL  Betteraves persillées Merlu provençale Riz/ratatouille Petit suisse bio Gaufre	VENDREDI 17 AVRIL  Terrine de volaille Poisson pané/citron Epinards et Riz Yaourt nature sucré bio Fruits frais

Toutes les viandes proviennent de Bourgogne dans la mesure du possible, et de France

Pour les enfants qui le souhaiteront, le dessert pourra être remplacé par un fruit

Pour les repas sans porc, une viande de remplacement est prévue

produits locaux (rayon d'environ 50km) 

Lait et fruits à l'école 

produits bio 

validé le 28/01/2026