

# Menu restaurants scolaires

BON APPETIT



Lundi 16 mars 2026

Soupe de légumes + râpé (La)  
Sauté de veau sauce forestière (La)  
Pommes de terre grenaille



Fruit

Mardi 17 mars 2026

Taboulé (G)  
Escalope viennoise (G)  
Gratin de brocolis  
 Yaourt (La)

Mercredi 18 mars 2026

Pâté de campagne / cornichons (Su)  
Poisson sauce provençale (P)  
Patates douces au four (La)  
Yaourt (La)



Jeudi 19 mars 2026

Pizza (G, La)  
Œufs durs sauce aurore (O)  
Semoule aux légumes (G)  
Fruit

Vendredi 20 mars 2026

Salade composée (Mou, Su, La)  
Rôti de porc  
Carottes vichy (La)  
Tarte aux fruits (G)

Lundi 23 mars 2026

Betteraves (Mou, Su)  
Jambon blanc AB  
Ecrasé de pommes de terre  
 Fromage (La) / Fruit

Mardi 24 mars 2026

Salade Niçoise (O, Mou, Su)  
Sauté de canard aux olives  
Ratatouille  
Viennois au chocolat (La)

Mercredi 25 mars 2026

Salade verte (Mou, Su)  
Nems  
Riz cantonais (O)  
Yaourt (La)



Jeudi 26 mars 2026

Feuilleté au fromage (G, La)  
Tortilla aux pommes de terre (O)  
Haricots verts  
Fruit (La)



Vendredi 27 mars 2026

Carottes râpées (Mou, Su)  
Pâtes complètes à la carbonara + râpé (G, La)  
Fruit

Tous les plats servis à vos enfants sont réalisés de manière traditionnelle par nos cuisiniers. En cas d'évènement imprévu, les menus sont susceptibles d'être modifiés



Produits issus de l'agriculture biologique



Fruits ou légumes issus de la régie agricole communal



Menu végétarien



Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de L'Union Européenne à destination des écoles. Tous les assaissements sont servis séparément

*Vous trouverez ci-dessous la liste des 14 allergènes référencés par la directive européenne INCO avec leurs abréviations*

<b>Arachide : A</b>	<b>Lactose : La</b>	<b>Poissons : P</b>
<b>Fruits à coque : Fc</b>	<b>Lupin : Lu</b>	<b>Sésame : Se</b>
<b>Céleri : Ce</b>	<b>Mollusques : Mol</b>	<b>Soja : So</b>
<b>Crustacés : Cr</b>	<b>Moutarde : Mou</b>	<b>Sulfites : Su</b>
<b>Gluten : G</b>	<b>Œufs : O</b>	