

# MENU RESTAURANT SCOLAIRE








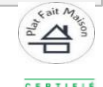









## Qu'est ce qu'on mange?



23/03/2026  
au  
27/03/2026

FR  
35.239.007

|                | Lundi<br>23/3  | Mardi<br>24/3  | Mercredi<br>25/3   | Jeudi<br>26/3   | vendredi<br>27/3  |
|----------------|--|--|--|---|---|
| Entrée         | Betteraves Bio<br>vinaigrette<br>   | Œuf mayonnaise   |  | Velouté de citrouille<br>                                | Jambon blanc ,<br>beurre<br> |
| Plat principal | Saucisse de Toulouse<br><br>Sans porc: merguez  | Tortellonis tricolore<br>aux 3 fromages AOP<br> |  | Blanc de poulet BBC<br><br>Sans Viande : "steak" végétal | Dos de saumon frais<br>      |
| Garniture      | Lentilles Bio et<br>carottes cuisinées<br><br> | Sauce crémeuse aux<br>légumes  |  | Gratin de pommes<br>de terre<br>                         | Riz pilaf<br>                |
| Fromage        |  | Fromage  |  | Fromage   |   |
| Dessert        | Crème vanille Bio<br>   | Fruit de saison Bio<br>                       |  | Fruit de saison   | Pâtisserie<br>             |

A noter: Menu proposé sous réserve de disponibilité des produits.

Toute la viande bovine servie est d'origine française.