

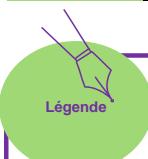


Restaurants scolaires



Menus du 09 au 13 mars 2026

| S11 | Lundi Repas végétarien | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-------------------------|----------------------------------|---|---|--|-----------------------------------|
| <i>Entrée</i> | Radis beurre | - | Crêpe au fromage | Salade verte iceberg | Coleslaw mayonnaise |
| <i>Plat Principal</i> | Gnocchis bio à la romaine | Pizza steak & cheese SV : Tarte colin oseille | Sauté de veau sauce marengo SV : Palet végétarien à l'italienne | Coquillettes aux dés de jambon* SP : Coquillettes aux dés de volaille SV : Coquillettes au saumon | Nuggets de poisson ketchup |
| <i>Légueme/Féculent</i> | | Carottes persillées | Haricots beurre | | Pommes noisettes |
| <i>Produit laitier</i> | Yaourt aromatisé bio | Camembert bio (coupe) | Yaourt fermier sucré | | |
| <i>Dessert</i> | - | Fruit | - | Purée de fruits | Mousse au chocolat |



Produit issu de l'agriculture biologique

Produit local / circuit court

Viande Française

Pêche responsable

* Présence de porc

Région Ultrapériphérique

Indication géographique protégée

Appellation d'origine protégée

Appellation d'origine contrôlée

Recette du Chef



FAR TRADE

Issus du commerce équitable



NIVEAU 2

Certifications environnementales



NIVEAU 2

SV / SP : Sans viande / Sans porc



NIVEAU 2

Choix de la semaine :

- Entrée : Potage de légumes
- Légumes : Petits pois



Les groupes alimentaires



Fruits et Légumes



Viandes,
poisson œufs



Féculents



Matières grasses



Produits laitiers



Produits sucrés

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.

Le savais-tu ?

Louane la banane

Sais-tu que la banane est la première culture alimentaire de l'homme ? Elle remonte à plus de 12000 ans ! Ce fruit, très ancien ne fut connu qu'à la fin du XVe siècle, aux Antilles. La banane provient du bananier dont les feuilles peuvent atteindre 3 mètres de haut. Très appréciée pour sa saveur sucrée et sa texture fondante, elle est aujourd'hui le second fruit le plus consommé en France, derrière la pomme.