

Menus Scolaires mars 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 02/03 au 06/03/26	Carottes râpées Pâtes au thon Fromage bio Fruit bio	Terrine de campagne Normande Blanc de poulet Brocolis bio Semoule au lait	Salade du chef Filet mignon de porc Pdt sautées Fromage Roulé à la fraise de Mélanie	Œuf cocotte Poireaux au jambon Yaourt de la ferme bio Fruit bio	Soupe d'Isabelle Poisson frais du jour Gratin de blettes Crème aux œufs de Vincent
Du 09/03 au 13/03/26 Semaine anti gaspillage	Soupe de potimarron Rôti de bœuf Carottes Flan maison	Salade de Mélanie Couscous Fromage bio Fruit bio	Repas à thème Afrique (Choisi par les enfants)	Salade du chef Poisson frais du jour Boulgour Compote	Quiche aux légumes Blanquette de veau Gratin de pdt Fromage bio Fruit bio
Du 16/03/26 au 20/03/26	Salade d'Isabelle Pintade au jus Duo de chou et panais Fromage Fruits au sirop	Asperges vinaigrette Rougaille saucisse Riz bio Petit suisse Fruit bio	Tartine de rillettes de saumon du chef Joue de porc Endives braisées et épinards Fromage bio Fruit bio	Piémontaise maison Sot l'y laisse de dinde Poêlée de légumes Fromage blanc de la ferme	Macédoine Encornets à l'armoricaine Tagliatelles Tarte aux pommes maison
Du 23/03/26 au 27/03/26	Salade de pâtes Pilons de poulet sauce barbecue Haricots verts bio Fromage bio Beignet chocolat	Tartinade de lentilles corail de Mylène Croquette de poisson Poêlée de légumes Fruit bio	Salade de radis noir Paupiette de veau Mélange de céréales Yaourt bio	Poireaux vinaigrette Langue de bœuf Purée de butternut Entremet chocolat	Croziflette Salade verte Pomme au four caramel beurre salé

Menus élaborés suivant les préconisations du PNNS (Plan National de Nutrition et Santé). Nos viandes sont d'origine Normande ou Française.

Nous privilégions les approvisionnements locaux (laitages, fruits et légumes) et les produits Bio. Aide Union Européenne à destination des écoles

Les allergènes :



1. Gluten



2. Crustacés



3. Œufs



4. Poisson



5. Arachide



6. Soja



7. Lait



8. Fruits à coque



9. Cèleri



10. Moutarde



11. Sésame



12. Sulfites



13. Lupin



14. Mollusques

Du 30/03/26 Au 3/04/26	Mâche aux noix Emince de bœuf  Petit pois bio  Fromage bio  Fruit bio 	Duo de chou Tortillas au chorizo  Salade verte Fromage bio  Fruit bio 	Coleslaw Steak haché  Pâtes bio  Camembert bio  Eclair chocolat	Radis beurre Pizza  Salade verte Glace de la ferme 	Terrine de poisson  Fallafel à la tomate  Frites  Gaufre
---	---	--	---	--	--

Menus élaborés suivant les préconisations du PNNS (Plan National de Nutrition et Santé). Nos viandes sont d'origine Normande ou Française.

Nous privilégions les approvisionnements locaux (laitages, fruits et légumes) et les produits Bio. Aide Union Européenne à destination des écoles

Les allergènes :



1. Gluten



2. Crustacés



3. Œufs



4. Poisson



5. Arachide



6. Soja



7. Lait



8. Fruits à coque



9. Céleri



10. Moutarde



11. Sésame



12. Sulfites



13. Lupin



14. Mollusques