



















## MENU SCOLAIRE du 23 Février 2026 au 20 Mars 2026

	du 23 février 2026 au 27 février 2026	du 2 mars 2026 au 6 mars 2026	du 9 mars 2026 au 13 mars 2026	du 16 mars 2026 au 20 mars 2026
LUNDI	Crème de courgettes	Salade d'haricots verts Egalim poivrons mimolette	 Salade de Haricots Rouges à l'italienne	Salade d'avocats oignons rissolés vinaigrette emmenthal
	Escalope de volaille au jus <b>SV : Filet de merlu crème paprika</b> Blé BIO sauce tomate basilic Mme Loïc Yaourt BIO aromatisé	Sauté de bœuf BIO aux olives <b>SV : Merlu sauce Hollandaise</b> Semoule BIO Gouda Clémentines BIO	Chipolatas* <b>SV : Filet de merlu sauce curcuma</b> Gratin de chou fleur EG Yaourt BIO local nature Purée de fraises BIO	Bœuf carottes <b>SV : Filet de colin sauce Dugléré</b>  Purée de pommes de terre Rondelé BIO Poire locale HVE
MARDI	Salade De Pommes De Terre Egalim Vinaigrette Persillée	 Salade de riz BIO au maïs	Coleslaw Egalim sauce au fromage blanc	Betteraves rouges carottes râpées Egalim 
	Sauté de veau forestière <b>SV : Rondo poisson blanc tomate</b> Fondue de Carottes Egalim Huile Olive Persil Yaourt nature Bananes BIO	Colin MSC à la crème  Epinards hachés EG Yaourt BIO Donuts sucré	Blanquette de veau <b>SV : Rondo poisson blanc tomate</b>  Petits pois Egalim Saint Môret BIO Kiwi BIO	Falafels Haricots verts EG Mimolette Gâteau maison aux pommes 
MERCREDI				
JEUDI	Taboulé semoule BIO	Salade d'œufs durs	Salade mélangée dés de mimolette	Chou blanc Egalim vinaigrette 
	Beignet de la mer Brocolis emmental Rondelé BIO Gâteau maison aux pépites de chocolat	Lasagne de légumes végétarienne (plat unique) Edam  Compote HVE abricots	Tresse au fromage Poêlée de carottes Egalim Fromage blanc  Banane BIO	Jambon blanc* <b>SV : Nuggets emmenthal</b>  Lentilles BIO au jus Coulommiers Yaourt aromatisé
VENDREDI	Salade mélangée aux croutons	Betteraves rouges EG	 Salade de coquillettes Egalim maïs	 Céleri Egalim rémoulade 
	Hachis parmentier végétarien (plat unique) Brie Poire locale HVE	Nuggets de poulet / ketchup <b>SV : Omelette</b> Frites Croc lait BIO  Pomme Egalim	Pané poisson blanc Brunoise de légumes sauce tomate Saint Marcelin IGP  Madeleine	Vol au vent de la mer (poisson/quenelles natures/champignons) Riz BIO Yaourt nature Fruits BIO (clémentine)

### Légende



**H.V.E produit de Haute Valeur Environnementale**



**Produit Egalim**



**C.E.2 produit de Certification Environnementale niveau 2**



**Élaboration maison**

**SV : Sans viande**

**SP : Sans porc**

**\* : contient du porc**



Les fruits indiqués peuvent varier selon leur disponibilités



Nos viandes bœuf, veau, porc, volaille sont d'origines France

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement, conformes à l'équilibre nutritionnel et aux recommandations du GEMRCN, contrôlés par une diététicienne diplômée

**Allergènes :** La liste des compositions des plats et menus est disponible sur notre site internet

