




















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

Légende



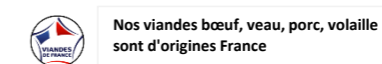
SV : Sans viande

SP : Sans porc

*** : contient du porc**



Les fruits indiqués peuvent varier selon leur disponibilités



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

