















## MENU SCOLAIRE du 23 Mars 2026 au 3 Avril 2026

	du 23 mars 2026 au 27 mars 2026	du 30 mars 2026 au 3 avril 2026
LUNDI	Potage de légumes frais	Salade De Pâtes Au Surimi
	Sauté de veau au romarin	Escalope viennoise
	<b>SV : Filet de hoki beurre citron aneth</b>	<b>SV : Crêpe au fromage</b>
	Purée de patates douces	Purée de chou fleur Egalim 
	Tomme blanche	Brie
Compote HVE 	Tartelette cerise (sachet) 	
MARDI	Salade Verte Maïs et Croustons	 Céleri rémoulade
	Tortellinis ricotta épinards sauce Aurore	Sauté de bœuf BIO provençale
		<b>SV : Œufs durs sauce tomate</b>
	(plat unique)	Petit-pois Egalim 
	Fromage blanc Flan nappé caramel	Croc lait BIO Kiwi BIO
JEUDI	Salade de Riz BIO Dés de Mimolette	Carottes râpées Egalim emmental râpé 
	Boulettes de bœuf BIO sauce tomate	Pizza maison pommes de terre fromage
	<b>SV : Filet de colin sauce citron basilic</b>	
	Courgettes BIO huile d'olive	(plat unique)
	Yaourt BIO Gateau Maison à la Fleur d Oranger 	Petit suisse aux fruits Banane BIO 
VENDREDI	Betteraves Egalim chou blanc sauce fromage blanc 	Salade de pomme de terre EG sauce cocktail 
	Merlu sauce tomate	Saumon à la crème
	Boulgour	Haricots verts EG 
	Vache Picon	Tomme noire
	Yaourt fermier local aromatisé	Gâteau maison au yaourt + chocolat de Pâques 

### Légende



**SV : Sans viande**

**SP : Sans porc**

**\* : contient du porc**



Les fruits indiqués peuvent varier selon leur disponibilité



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

