



Dans votre restaurant scolaire Du 23 février au 20 mars 2026

EN MARRON LE LOCAL

EN VERT LE BIO

EN ORANGE LES LABELS

EN VERT : REPAS VEGETARIEN

lundi 23 février	mardi 24 février	jeudi 26 février	vendredi 27 février
JAMBON & CORNICHONS	SALADE VERTE	MENUS ESPAGNE	TABOULÉ
PÂTES HVE	GALETTE VÉGÉTARIENNE	SALADE THON ET OEUFS DURS	QUENELLES ST JEAN (LOCALES)
À LA BOLOGNAISE	GRATIN DE CHOU-FLEUR BIO	PAËLLA	CAROTTES
EMMENTAL	FROMAGE BLANC BIO	CAMEMBERT	BUCHE MI-CHÈVRE
FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE DE FRUITS	FLAN DE CATALOGNE	FRUIT DE SAISON BIO
lundi 2 mars	mardi 3 mars	jeudi 5 mars	vendredi 6 mars
BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE	FRIAND AU FROMAGE	SALADE DE RIZ IGP	CÉLÉRI RÉMOULADE
BOULETTES AU BOEUF	PILONS DE POULET	SAUTÉ DE PORC IGP	GRATIN DE PÂTES, BLÉ, POIS CHICHES
SEMOULE BIO HVE	PETITS POIS AUX OIGNONS	HARICOTS VERTS BIO	ET LÉGUMES
BRIE	YAOURT NATURE BIO	EDAM	FROMAGE BLANC AROMATISÉ
FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO	FLAN CAMEL
lundi 9 mars	mardi 10 mars	jeudi 12 mars	vendredi 13 mars
MACÉDOINE DE LÉGUMES	CAROTTES RÂPÉES	PÂTE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	SALADE VERTE
ESCALOPE VIENNOISE	OMELETTE AUX FINES HERBES	AIGUILLETES DE POULET	BLANQUETTE DE POISSON MSC
POMMES VAPEUR (LOCALES)	RIZ IGP CREOLE	BROCOLIS	PÂTES HVE
BUCHE MI-CHÈVRE	TOMME NOIRE	YAOURT NATURE BIO	CAMEMBERT
CRÈME CAMEL	BEIGNET	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS BIO
lundi 16 mars	mardi 17 mars	jeudi 19 mars	vendredi 20 mars
RADIS	SALADE DE PÂTES HVE	SALADE VERTE	SAUCISSON ET CORNICHONS
SAUCISSE FUMÉE	HAUT DE CUISSE DE POULET	BOULETTES DE BLÉ	POISSON MEUNIÈRE
LENTILLES IGP	PURÉE DE LÉGUMES	HARICOTS VERTS BIO	EPINARDS
FROMAGE BLANC BIO	YAOURT AUX FRUITS	MIMOLETTE	BLEU
FRUIT AU SIROP	FRUIT DE SAISON BIO	TARTE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON BIO

INFOS PRODUITS :

Toutes nos viandes sont françaises. Les viandes et charcuteries locales proviennent de GINEYS - LAC D'ISSARLES (07) La volaille locale de Royal Bernard à GRANE (26). De nombreux légumes sont LOCAUX/REGIONAUX. NOS FRUITS DE SAISON (sauf banane, agrumes) SONT DE LA REGION. Les quenelles, soufflés et raviolis sont de SAINT JEAN - ROMANS (26).

Sous réserve des approvisionnements.

Menus susceptibles de contenir des substances ou produits allergènes. Pour toute info, merci de contacter le service nutrition au 04 75 91 13 92



Dans votre restaurant scolaire Du 23 mars au 3 avril 2026

MARRON LOCAL

EN VERT LE BIO

EN ORANGE LES LABELS

EN VERT : REPAS VEGETARIEN

lundi 23 mars	mardi 24 mars	jeudi 26 mars	vendredi 27 mars
HARICOTS BEURRE	OEUFS DURS	CÈLERI RÊMOULADE	SALADE DE POIS CHICHES
SAUTÉ DE POULET	PAVÉ FROMAGER	RÔTI DE PORC IGP	MARMITE DE POISSON MSC
SEMOULE HVE	POÊLÉE DE LÉGUMES	PURÉE DE PATATES DOUCES	CAROTTES
TOMME NOIRE	YAOURT AROMATISÉ	YAOURT NATURE BIO	BRIE
MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO	CAKE	FRUIT DE SAISON BIO
lundi 30 mars	mardi 31 mars	jeudi 2 avril	vendredi 3 avril
BROCOLIS	SALADE VERTE	SALADE DE POMMES DE TERRE	SALADE DE RIZ IGP AU MAÏS
JAMBON BRAISÉ	CURRY DE POIS CHICHES	CHIPOLATAS DU PLATEAU	WATERZOF DE COLIN MSC
COEUR DE BLÉ BIO	RIZ IGP	CHOU-FLEUR BIO	EPINARDS
CANTAL AOP	CAMEMBERT	FROMAGE BLANC BIO	EDAM
FRUIT DE SAISON BIO	SEMOULE AU LAIT	FRUIT DE SAISON	BARRE BRETONNE ET PÂTE À TARTINER

INFOS PRODUITS :

Toutes nos viandes sont françaises. Les viandes et charcuteries locales proviennent de GINEYS - LAC D'ISSARLES (07) La volaille locale de Royal Bernard à GRANE (26). De nombreux légumes sont LOCAUX/REGIONAUX. NOS FRUITS DE SAISON (sauf banane, agrumes) SONT DE LA REGION. Les quenelles, soufflés et raviolis sont de SAINT JEAN - ROMANS (26).

Sous réserve des approvisionnements.

Menus susceptibles de contenir des substances ou produits allergènes. Pour toute info, merci de contacter le service nutrition au 04 75 91 13 92