

Restauration scolaire



Semaine du Lundi 30 mars au vendredi 03 avril 2026

S14	DEJEUNER
Lundi 30-03-2026	SALADE MEXICAINE   POISSON A LA FONDUE DE POIREAUX FLAN DE LEGUMES AU CUMIN PETIT SUISSE AUX FRUITS BIO   CHOUX VANILLE
Mardi 31-03-2026	 REMOULADE DE CELERI  LONGE DE PORC SANS VIANDE / CREPE AU FROMAGE  HARICOTS PLATS BUCHE DU PILAT FRUIT DE SAISON 
Jeudi 02-04-2026	 SALADE JEUNE POUSSE  BOULETTE DE LENTILLES SAUCE TOMATE POELEE VILLAGEOISE  FROMAGE BLANC BIO AU MIEL DE SAVOIE  FRUIT DE SAISON 
Vendredi 03-04-2026	 CAROTTE RAPEE VGT AUX AGRUMES  CHILI CON CARNE  SANS VIANDE / POISSON PANE  RIZ PILAF DE CAMARGUE  BABYBEL BIO  CREME DESSERT VANILLE BIO 



EN VERT = Recette préparée et réalisée sur place.



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas d'approvisionnement.