

MENU Restaurant scolaire

du Lundi 2 mars au Vendredi 6 mars 2026



Les menus sont cuisinés sur place, de saison, bio ou local, validés par une diététicienne.

Lundi



Paëlla à la dinde
Riz long IGP
Laitage bio
Fruit de saison

2

7

* paëlla au poisson

2-4

Mardi



Salade verte/ endive/
emmental
Sauté de mouton (dont navet,
potimarron, carotte, pruneau)
Semoule BIO
Flan pâtissier

7-10-12

1

1-3-7

3-7

* omelette espagnole

Mercredi



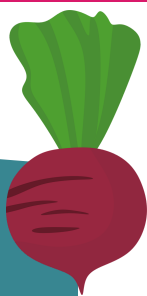
Crème Dubarry
Filet de poisson sauce crevettes
Boulgour bio pilaf
Fruit de saison

7

2-7-12

1

Jeudi



Betterave crue cuite
Dahl de lentilles corail bio au lait
de coco
Coquillettes
Fromage

10-12

1

7

Vendredi



Carottes râpées
Haut de cuisse de poulet
Pomme de terre quartier/ketchup
maison
Dessert lacté bio

10-12

12

1-7

3-7

* crousti fromage

Tributaires des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modifications sans préavis.

La recette de la cuisine centrale : Paëlla à la dinde

Dans la sauteuse, faire revenir les oignons, l'ail et la dinde jusqu'à coloration.

Assaisonner et ajouter l'épice à paëlla ; mouiller à hauteur et laisser mijoter le bouillon.

Ajouter les petits pois, les crevettes cuites, les poivrons et le riz.

Cuire à petit feu.

Servir avec des quartiers de citron.



Allergènes

1- Céréales
2- Crustacés
3- Oeufs

4- Poissons
5- Arachides
6- Soja

7- Lait
8- Fruit à coques
9- Celeri

10- Moutarde
11- Graine de sésame
12- Anhydrides et sulfites

13- Lupin
14- Mollusques
* Plat alternatif

Les allergènes sont renseignés en fonction des recettes confectionnées en cuisine mais peuvent contenir d'autres traces d'allergènes.

