

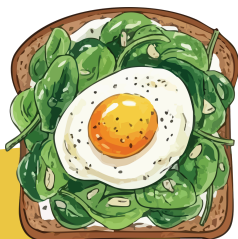
MENU Restaurant scolaire

du Lundi 9 mars au Vendredi 13 mars 2026



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

Lundi



Salade verte radis émincé 10-12
Epinard béchamel 1-7
Œufs florentine 3
Dessert lacté 7

Mardi

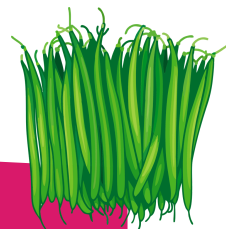


Rosette/beurre 7
Blanquette de dinde/crème 1-7-12
Blé pilaf 1
Fruit de saison

* tarte fromage et omelette

1-3-7

Mercredi



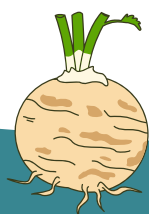
Taboulé d'hiver 1
Saucisse grillée 7
Haricot vert poêlé 7
Laitage bio



poisson pané

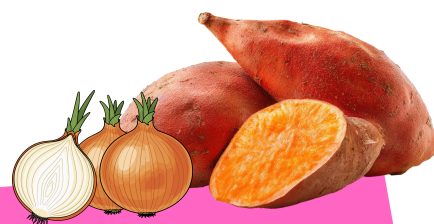
1-4

Jeudi



Cèleri cru rémoulade mayo 3-9-10-12
Poisson MSC basquaise 4-12
Boulgour bio 1
Fromage à la coupe 7

Vendredi



Piémontaise de thon mayo/féta 3-4-7-10-12
Sauté de bœuf goulash
Patate douce vapeur
Fruit de saison



haricots rouges

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

La recette de la cuisine centrale : Blanquette de dinde à la crème

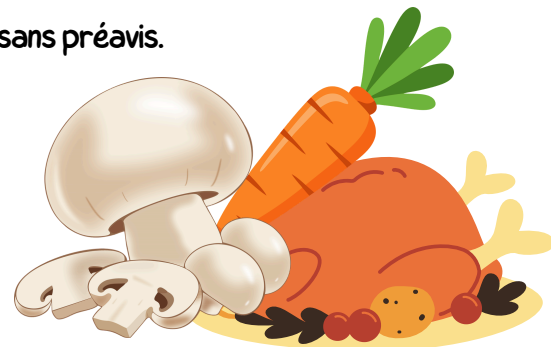
Faire revenir le sauté de dinde avec carottes, champignons et oignons.

Déglicer au vin blanc, puis mouiller à hauteur, ajouter un bouquet garni et laisser mijoter.

En fin de cuisson lier au beurre manié*, puis crémier.

Finir avec un trait de jus de citron avant de servir.

*Le beurre manié est une base pour lier les sauces. C'est un mélange à part égale de beurre et de farine ajouté au liquide pour lier et élaborer ainsi la sauce... sans risque de grumeaux comme lorsqu'on ajoute directement la farine.



Allergènes

1- Céréales
2- Crustacés
3- Œufs

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.

