

MENU Restaurant scolaire

du Lundi 16 mars au Vendredi 20 mars 2026



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

Lundi



Carottes râpées 10-12
Chou farci revisité 1-3-7
(viande hachée de porc)
Laitage bio 7



farce au colin lieu

1-3-4-7

Mardi



Salade de pâte BIO/féta/mais 1-7
Poisson meunière 1-4
Chou fleur vapeur/béchamel 1-7
Fruit de saison

Mercredi



Salade verte 10-12
Pizza végétale (fromage /sauce 1-7
tomate/olives)
Fruit de saison

Jeudi



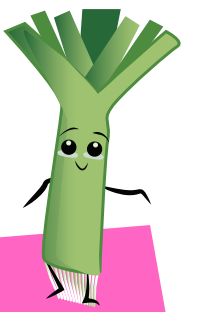
Duo de radis noir rouge/mais 10-12
Sauté de veau (bourguignon) 1-12
Brocolis vapeur
Cake poire chocolat "maison" 1-3-7-8



omelette

3-7

Vendredi



Velouté poireaux/pomme de terre 7
Dos de colin MSC sauce citron
Semoule bio 4-7
Fromage blanc bio/crème de 1
marron/biscuit 1-3-7

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

La recette de la cuisine centrale : Chou farci revisité

À la sauteuse, faire revenir le chou vert émincé dans le beurre et les oignons, puis le réserver.

Faire une sauce tomate, ail, oignons puis réserver.

Cuire le riz puis réserver.

Faire une farce avec lait, pain, œuf et chair à saucisse, puis incorporer le riz.

Dans un bac inox, mettre une couche de chou, puis une couche de farce puis une couche de chou. Napper avec la sauce tomate, puis mettre au four 40 minutes à 160°.



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.

