

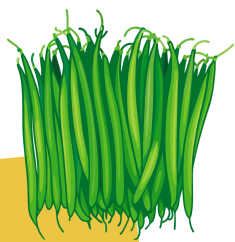
MENU Restaurant scolaire

du Lundi 23 mars au Vendredi 27 mars 2026



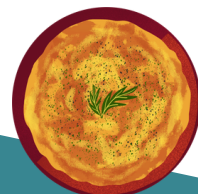
Les menus sont cuisinés sur place, de saison, bio ou local, validés par une diététicienne.

Lundi



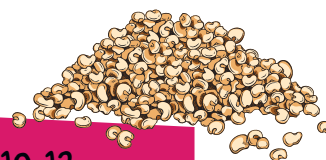
Tarte au fromage 1-3-7
Filet de merlu MSC sauce crevettes 1-2-4-7
Haricots verts en persillée
Fruit

Mardi



Duo de salade verte 10-12
Tortilla (œuf, sauce tomate, pomme de terre, poivron, fromage, oignon) 3-7
Brie BIO 1-3-6-7

Mercredi



Quinoa BIO /thon/mayonnaise 3-4-10-12
Sauté de veau 7-12
Haricot beurre 7
Crème dessert 1-3-7
* crêpe fromage

Jeudi

Menu thème MOYEN AGE

Porée blanche aux poireaux 1-7
Haut de cuisse poulet limonia 7
Riz blanc
Gâteaux moelleux aux pommes 1-3-7-12

* Filet de merlu



Vendredi



Velouté au butternut/fromage 7
fondu
Émincé de porc et son jus
Pomme de terre vapeur
Fruit de saison 3-7
* croustillant fromage

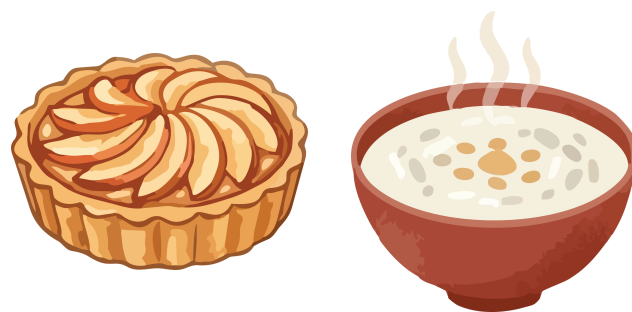
Tributaires des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modifications sans préavis.

Le repas du Jeudi est inspiré de recettes du Moyen Age

La Porée est un plat traditionnel du Moyen Age, c'est un potage à base de légumes comme le poireau, haché et cuit longuement avec des aromates, du lait et de la mie de pain pour obtenir une consistance tendre et onctueuse. L'ajout de crème ou de fromage apporte une douceur et une richesse supplémentaire au plat.

la Limonia est une recette de poulet au citron.

Le gâteau aux pommes "médiéval" : un dessert entre le cake et le matefaim, avec des pommes sautées au beurre et au sucre.



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.

