

MENU Restaurant scolaire

du Lundi 30 mars au Vendredi 03 avril 2026



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

Lundi



Risotto 7-9-12
Émincé de dinde aux champignons 7-9-12
Laitage bio 7
Fruit de saison 3-7-9-12
* omelette sauce

Mardi



Céleri cru vinaigrette /fromage 7-9-10-12
Sauté de mouton aux olives
Carottes vapeur 3-7-8-7
Fondant au chocolat 4-7
* saumon crème

Mercredi



Macédoine de légumes/mayo 3-10-12
Gratin poisson (colin lieu, saumon) 1-4-7
Pomme de terre / pâtes 1
Fruit de saison

Jeudi



Radis rondelle/carottes râpées 10-12
Lentilles vertes au lait de coco 7
Quinoa 7
Fromage

Vendredi



Salade verte /mais 10-12
Haut de cuisse de poulet rôti 7
Pomme noisette 7
Dessert lacté 1-3-7
* crepe fromage

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

La recette de la cuisine centrale : Fondant haricolas

Mixer les haricots rouges, cuits rincés et égouttés avec le sucre. Y mettre une pointe de vanille liquide.

Faire fondre le beurre et clarifier les œufs.

Au blender, mettre la pâte de haricots sucrés puis les jaunes d'œuf, le beurre fondu, le cacao.

Monter et incorporer les blancs en neige.

Verser dans un moule et cuire à 160° 30 minutes environ. La lame du couteau doit ressortir sèche.



Allergènes

1- Céréales
2- Crustacés
3- Oeufs

4- Poissons
5- Arachides
6- Soja

7- Lait
8- Fruit à coques
9- Céleri

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.

