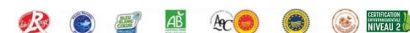


MENU SCOLAIRE DU MOIS DE MARS 2026



SEMAINE	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
	09/03/2026	SIQO	10/03/2026	SIQO	11/03/2026	SIQO	12/03/2026	SIQO	13/03/2026	SIQO
11	BETTERAVES HVE VINAIGRETTE RAVIOLI BŒUF RAVIOLI AUX LÉGUMES  CHANTENEIGE BIO FRUIT DE SAISON	  	CAROTTES RAPÉES BIO ET DÉS D'EMMENTAL COLIN SAUCE CURCUMA OMELETTE HARICOTS VERT BIO  DONUT AU CHOCOLAT	   	CRÊPE TOMATE MOZZARELLA ROTI DE BŒUF TORTELLINI RICOTTA  YAOURT NATURE BIO ET SUCRE FRUIT DE SAISON	  	SALADE DE PDT ET MIMOLETTE ÉMINCÉ DE PORC LR AU CURRY NUGGETS DE BLÉ CAROTTES BIO VICHY  FRUIT DE SAISON	   	CÉLERI REMOULADE RIZ BIO CANTONNAIS S/VIANDE  FROMAGE BLANC BIO ET SUCRE BISCUIT SEC BIO	   
12	LUNDI 16/03/2026 SALADE DE LENTILLES CE2 ET FÊTA PAUPIETTE DE DINDE SAUCE MOUTARDE FALAFEL BOULGOUR BIO  FRUIT DE SAISON	  	MARDI 17/03/2026 TABOULÉ BIO ÉMINCÉ DE BŒUF AUX OIGNONS TARTE AUX LÉGUMES HARICOTS BEURRE CE2  YAOURT NATURE BIO ET SUCRE FRUIT DE SAISON	   	MERCREDI 18/03/2026 RADIS AU BEURRE PILON DE POULET RÔTI NEM AUX LEGUMES PURÉE DE POTIRON CE2  ECLAIR AU CHOCOLAT	 	JEUDI 19/03/2026 MACÉDOINE DE LÉGUMES TARTE AUX FROMAGES  SALADE VERTE HVE VINAIGRETTE  COMPOTE DE POMME FRAISE BIO	  	VENDREDI 20/03/2026 SALADE VERTE ET CROÛTONS COLIN MEUNIÈRE SAUCE TARTARE CROQ FROMAGE POELÉE TRIO DE LÉGUMES BIO  SEMOULE AU LAIT	  
13	LUNDI 23/03/2026 ROSETTE ET CORNICHONS COLIN CRÈME CIBOULETTE OMELETTE POMMES NOISETTE  RONDELE BIO FRUIT DE SAISON	  	MARDI 24/03/2026 CONCOMBRE AU FROMAGE BLANC LASAGNES RICOTTA EPINARD CHEVRE SALADE VERTE HVE VINAIGRETTE  GATEAU BASQUE 	  	MERCREDI 25/03/2026 POMELOS ÉMINCÉ DE PORC LR AU CARAMEL TARTE AUX FROMAGES RIZ BIO  YAOURT NATURE BIO AROMATISÉ	  	JEUDI 26/03/2026 CAROTTES RAPÉES BIO ET MOZZARELLA CORDON BLEU NUGGETS DE BLÉ COQUELLETES BIO  COMPOTE DE POMMES CASSIS	  	VENDREDI 27/03/2026 SALADE DE MAÏS ET MIMOLETTE BOULETTES DE BŒUF BIO BOULETTES VÉGÉTALE SEMOULE BIO  FRUIT DE SAISON	   
14	LUNDI 30/03/2026 CÉLERI REMOULADE CHIPOLATA SAUCISSES VÉGÉTALE COQUELLETES BIO & EMMENTAL RÂPÉ BIO  FRUIT DE SAISON	  	MARDI 31/03/2026 SALADE VERTE HVE ET MIMOLETTE CASSOLETTE DE LA MER OMELETTE RIZ BIO  COMPOTE DE POMME BIO	   	MERCREDI 01/04/2026 ŒUFS DURS MAYONNAISE HACHI PARMENTIER HACHI PARMENTIER VEGETARIEN SALADE VERTE HVE VINAIGRETTE  YAOURT NATURE BIO ET SUCRE FRUIT DE SAISON	   	JEUDI 02/04/2026 BETTERAVES HVE ET DÉS D'EMMENTAL WINGS SAUCE BARBECUE FALAFEL PRINTANIÈRE DE LÉGUMES  TARTE AU FLAN	   	VENDREDI 03/04/2026 ENDIVES VINAIGRETTE AU MIEL SPAGHETTI BIO SAUCE BOLOGNAISE S/VIANDE  PETIT SUISSE BIO AUX FRUITS FRUIT DE SAISON	   

LES MENUS SONT ELABORÉS SUIVANT LES RECOMMANDATIONS DU GEMRCN

SIQO:

MSC (Pêche durable), AOC (Appellation d'Origine Contrôlée), AOP (Appellation d'Origine Protégée), IGP (Indication d'Origine Protégée),
STG (Spécialité Traditionnelle Garantie), AB (Agriculture Biologique), Label Rouge, BBC (Bleu Blanc Coeur) CE2 (Certification environnementale de niveau 2) HVE de niveau 3

LES MENUS SONT APPLICABLES SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT