













## MENU SCOLAIRE du 23 Mars 2026 au 3 Avril 2026

	du 23 mars 2026 au 27 mars 2026	du 30 mars 2026 au 3 avril 2026		
LUNDI	Potage de légumes frais	Salade De Pâtes Au Surimi		
	Sauté de veau au romarin <b>SV : Filet de hoki beurre citron aneth</b>	Escalope viennoise <b>SV : Crêpe au fromage</b>		
	Purée de patates douces	Purée de chou fleur Egalim 		
	Compote HVE	 Tartelette cerise (sachet)		
MARDI	Salade Verte Maïs et Croutons	 Céleri rémoulade		
	Tortellinis ricotta épinards sauce Aurore  (plat unique)	Sauté de bœuf BIO provençale <b>SV : Œufs durs sauce tomate</b>		
	Flan nappé caramel	Petit-pois Egalim   Kiwi BIO		
MERCREDI				
JEUDI	Salade de Riz BIO Dés de Mimolette	Carottes râpées Egalim emmental râpé 		
	Boulettes de bœuf BIO sauce tomate <b>SV : Filet de colin sauce citron basilic</b>	Pizza maison pommes de terre fromage		
	Courgettes BIO huile d'olive	(plat unique)		
	Gâteau Maison à la Fleur d Oranger	 Banane BIO		
VENDREDI	Betteraves Egalim chou blanc sauce fromage blanc 	Salade de pomme de terre EG sauce cocktail 		
	Merlu sauce tomate	Saumon à la crème		
	Boulgour	Haricots verts EG 		
	Yaourt fermier local aromatisé	Gâteau maison au yaourt + chocolat de Pâques 		

### Légende



H.V.E produit de Haute Valeur Environnementale



Produit Egalim



C.E.2 produit de Certification Environnementale niveau 2



Élaboration maison

SV : Sans viande

SP : Sans porc

\* : contient du porc



Les fruits indiqués peuvent varier selon leur disponibilité



Nos viandes bœuf, veau, porc, volaille sont d'origines France

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement, conformes à l'équilibre nutritionnel et aux recommandations du GEMRCN, contrôlés par une diététicienne diplômée

**Allergènes** : La liste des compositions des plats et menus est disponible sur notre site internet

