

SEMAINE DU 2 AU 8 MARS 2026

SEMAINE DU 2 AU 8 MARS 2026												
CHANDELEUR		2-mars	MARDI		3-mars	JEUDI		5-mars	INDE		6-mars	
 	<u>Carottes râpées à l'orange</u>	AD	 <u>Betteraves BIO vinaigrette</u>	AD		 	<u>Chou blanc vinaigrette</u>	AD		<u>Raïta de concombre et radis</u>	AD	
	<u>Feuilleté au chèvre</u>	E AD		Poisson pané	SV		 	<u>Rôti de porc sauce au Neufchâtel AOP*</u>	E AD		<u>Cœur de colin sauce massala</u>	SV
				<u>Jambon blanc*</u>	E AD			<u>Boulettes végétales sauce au Neufchâtel AOP</u>	SV		<u>Emincé de poulet korma</u>	E AD
	0			0			0			0		
	<u>Haricots verts BIO</u>	E AD		<u>Blé</u>	50			<u>Torti</u>	E AD	 	<u>Carottes et pommes de terre à l'indienne</u>	50
				Julienne de légumes	50						Riz	50
	<u>Fromage bûchette</u>	E AD		<u>Mimolette à la coupe</u>	E AD			Camembert	E AD		<u>Petit moulé nature</u>	E AD
	<u>Entremets vanille du chef</u>	E AD		<u>Fruit BIO</u>	E AD			<u>Gâteau au yaourt du chef</u>	E AD		<u>Ananas au sirop (livré en boîte)</u>	E AD



Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

LE CHOIX DES
ENFANTS DE
SAINT LAURENT
EN CAUX

SEMAINE DU 9 AU 15 MARS 2026

MARDI

JEUDI

VENDREDI

09-mars

10-mars

12-mars

13-mars

 <u>Salade de pâtes au surimi</u>	E AD					 <u>Salade de blé Estivale</u>	AD	 <u>Crudités BIO vinaigrette</u>	SV
		 <u>Potage aux poireaux</u>	AD					 <u>Perrine de campagne* locale</u> (à couper par vos soins)	E AD
 <u>Blanquette de poulet</u> à la Vache Qui Rit	E AD	 <u>Torsade aux légumes</u> <u>provençaux et fromage</u> (plat complet végétal)	E AD			 <u>Cœur de colin à la crème de</u> <u>persil</u>	E AD	 <u>Potée de lentilles au jambon*</u> (plat complet)	E AD
<u>Poisson pané</u>	SV							<u>Tarte au fromage</u>	SV
		0				0		0	
 <u>Semoule</u>	E AD					 <u>Chou-fleur béchamel</u>	E AD	<u>Blé</u>	SV
 <u>Gouda BIO</u>	AD	 <u>Yaourt sucré BIO</u>	E AD			<u>Camembert</u>	E AD	0	
								0	
<u>Flan nappé caramel</u>	E AD	<u>Tranche de quatre-quarts</u>	E AD			 <u>Fruit BIO</u>	E AD	 <u>Crème dessert vanille, en</u> <u>seau</u> <u>Ferme du Vieux Puits</u>	E AD
								<u>Fondue Président et yaourt</u> aromatisé	AD



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

0

SEMAINE DU 16 AU 22 MARS 2026

SEMAINE DU 16 AU 22 MARS 2026									
LUNDI		MARDI		JEUDI		VENDREDI			
16-mars		17-mars		19-mars		20-mars			
<u>Saucisson à l'ail fumé*</u>	E AD	 <u>Crudités BIO vinaigrette</u>	AD		 Betteraves aux noix	AD	 <u>Pâté de foie* local</u> (à couper par vos soins)	E AD	
Céleri mayonnaise	SV						Salade verte	SV	
  Omelette BIO provençale	E AD	 <u>Lasagnes bolognaises BIO</u> (plat complet)	E AD		Beignets de calamars	E AD	 <u>Moules à la crème</u>	E AD	
		Poisson pané	SV						
<u>Pommes rissolées</u>	E AD	Blé	SV		 <u>Epinards béchamel</u>	30	<u>Frites</u>	E AD	
					 Coquillettes	70			
Petit moulé ail et fines herbes	AD	0			<u>Camembert</u>	E AD	 <u>Vache Qui Rit BIO</u>	AD	
<u>Fruit</u>	E AD	 <u>Yaourt sucré en seau</u> (ferme de la porte de fer)	E AD		Madeleine	E AD	 Gâteau du chef aux pépites de chocolat	E AD	
		Fondu Président et yaourt aromatisé	E AD						



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

SEMAINE DU 23 AU 29 MARS 2026

LUNDI		MARDI		JEUDI		VENDREDI	
23-mars		24-mars		26-mars		27-mars	
 Mousse de petits pois à tartiner	AD	 <u>Salade de riz au surimi</u>	E AD		 <u>Chou blanc mimolette</u>	AD	 <u>Chou rouge à l'orange</u>
 Coquillettes à l'EDO sauce tomate (plat complet, EDO BIO)	E AD	 <u>Rôti de porc froid* local</u>	E AD		 <u>Sauté de bœuf Normand Herbager</u>	E AD	 <u>Cœur de colin à la crème</u>
		Feuilleté au saumon	SV		 Falafels BIO en sauce	SV	Ailerons de poulet Tex Mex
		 <u>Blé à la tomate</u>	E AD		<u>Purée</u>	E AD	 <u>Mélange de légumes oriental</u>
Petit suisse aromatisé	E AD	 <u>Camembert BIO</u>	AD		0		<u>Gouda à la coupe</u>
<u>Coupelle pomme fraise</u>	E AD	Liégeois au chocolat	E AD		 <u>Yaourt à la framboise en seau Ferme du Vieux Puits</u>	E AD	 <u>Yaourt BIO aromatisé à la vanille</u>
					Petit moulé ail et fines herbes et fruit	E AD	



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place