

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
 	Potage aux légumes	AD	Crêpe au fromage	AD		 	<u>Chou blanc vinaigrette</u>	AD	Beignets d'oignons	AD
										
 	Nuggets de pois chiches BIO	E AD	Poisson pané	SV		 	<u>Rôti de porc sauce au Neufchâtel AOP*</u>	E AD	 <u>Cœur de colin sauce massala</u>	E AD
	<u>Feuilleté au chèvre</u>	AD	<u>Jambon blanc*</u>	E AD			Boulettes végétales sauce au Neufchâtel AOP	SV	 Emincé de poulet korma	AD
	0		0				0		0	
	<u>Haricots verts BIO</u>	AD	<u>Blé</u>	E AD			<u>Torti</u>	E AD	  <u>Carottes et pommes de terre à l'indienne</u>	E
	Pommes rissolées	E							Riz	AD
			<u>Mimolette à la coupe</u>	E AD			<u>Yaourt sucré BIO</u>	E AD	 <u>Petit fruité BIO</u>	E AD
	Madeleine	E AD	Yaourt aromatisé	E AD			<u>Gâteau au yaourt du chef</u>	E AD	Fruit	E



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

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

Crêpe au fromage	AD	 Potage aux poireaux 	AD			Crêpe au fromage	AD	 Crudités BIO vinaigrette	SV
								 Terrine de campagne* locale (à couper par vos soins)	E AD
 Blanquette de poulet à la Vache Qui Rit	E AD	 Torsade aux légumes provençaux et fromage (plat complet végétal)	E AD			 Cœur de colin à la crème de persil	E	 Potée de lentilles au jambon* (plat complet)	E AD
						Tarte aux poireaux	AD	Tarte au fromage	SV
		0				0		0	
 Semoule	E AD					 Chou-fleur béchamel	E AD	Haricots verts	SV
 Gouda BIO	AD	 Yaourt sucré BIO	E AD			Camembert	E AD	0	
Petit suisse aromatisé	E							0	
Flan nappé caramel	AD	Tranche de quatre-quarts	E			 Fruit BIO	E	 Crème dessert vanille, en seau Ferme du Vieux Puits	E AD
Biscuit fourré abricot	E	Mousse au chocolat	A			Coupelle pomme banane	AD	Fondue Président et yaourt aromatisé	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

0

SEMAINE DU 16 AU 22 MARS 2026

SEMAINE DU 16 AU 22 MARS 2026									
LUNDI	16-mars	MARDI	17-mars		JEUDI	19-mars	VENDREDI	20-mars	
<u>Saucisson à l'ail fumé*</u>	E AD	Crêpe au fromage	E AD			Crêpe au fromage	AD 	<u>Pâté de foie* local</u> (à couper par vos soins)	E AD
Céleri mayonnaise	SV							Salade verte	SV
 Omelette BIO provençale	E	 Lasagnes bolognaises BIO (plat complet)	E		 Flan de légumes du chef	E AD	 Moules à la crème	AD	
Tarte aux poireaux	AD	 Cœur de colin andalouse	SV					Jambon blanc*	E
								Poisson pané	SV
 Chou-fleur BIO béchamel	E AD	Blé	SV			Coquillettes	E AD	Frites	E AD
<u>Edam à la coupe</u>	AD					Yaourt sucré	E AD	<u>Petit moulé nature</u>	AD
<u>Fruit</u>	E	 Yaourt sucré en seau (ferme de la porte de fer)	E AD			Madeleine	E AD	 Gâteau du chef aux pépites de chocolat	E AD
Gélifié caramel	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	
Crêpe au fromage	AD	Crêpe au fromage	AD		Macédoine mayonnaise	AD	Crêpe au fromage
 Coquillettes à l'EDO sauce tomate (plat complet, EDO BIO)	E	 Rôti de porc froid* local	E AD		 Sauté de bœuf Normand Herbager	E	 Cœur de colin à la crème
Cordon bleu de volaille	AD	Feuilleté au saumon	SV		Tarte aux poireaux	AD	Ailerons de poulet Tex Mex
 Coquillettes	AD	 Chou-fleur béchamel	E AD		Purée	E AD	 Mélange de légumes oriental
							Riz
Petit suisse aromatisé	E AD	 Camembert BIO	E		0		Gouda à la coupe
		Yaourt sucré	AD				
Coupelle pomme fraise	E AD	Liégeois au chocolat	E AD		 Yaourt à la framboise en seau Ferme du Vieux Puits	E AD	 Yaourt BIO aromatisé à la vanille
							Madeleine marbrée au chocolat



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