



Menus du Restaurant scolaire



	lundi 2 mars 2026	mardi 3 mars 2026	jeudi 5 mars 2026	vendredi 6 mars 2026
	Menu végétarien			
Entrée	Soupe de légumes Bio Maison	Pâté de foie et cornichons "Boucherie des prés" Local	Salade de mâche et crudités Local Bio	Salade piémontaise Maison
Plat principal	Tortellonis Pomodoro Sauce au basilic Bio	Filet de poisson frais Purée de celeri Bio Maison	Cordons bleus de dinde Haricots verts Bio	Rôti de porc à la sauge Duo de Rutabagas et Navets Local Bio
Laitage / Dessert	Tomme "Brun de lait" Local fruits Bio Local	Yaourts aux fruits "Brun de lait" Local	Tartines de fromage frais "Brun d'ail" Local Compotes de pommes Bio	Fromage blanc "Brun de lait" Local

	lundi 9 mars 2026	mardi 10 mars 2026	jeudi 12 mars 2026	vendredi 13 mars 2026
				Menu végétarien
Entrée	Rillettes de thon Maison		Tresse aux 4 fromages	Crème de butternut "Ferme des Myrtilles" Bio Local
Plat	Escalopes de dinde à la crème petits pois/carottes Local Bio	Hachis parmentier Bio Maison Salade Local Bio "Ferme des Coquelicots"	Filets de poisson frais Etuvée de Choux Pommé Bio "Ferme des Myrtilles" Local	Chili sin carné Riz Bio
Laitage / Dessert	Comté bananes Aop Bio	Curé Nantais Fruits Local Bio	crèmes dessert Bio "Ferme des Colas"	Fromage frais vanille "Ferme Colas" Bio Fruits Bio

	lundi 16 mars 2026	mardi 17 mars 2026	jeudi 19 mars 2026	vendredi 20 mars 2026
			Menu végétarien	
Entrée	Mousse de canard sur toasts	Carottes rapées Bio Maison	Crème Dubarry Maison Bio	Salade de pâtes au surimi Bio
Plat	Colin en croûte aux cépes Fondue de poireaux Local Bio "Ferme des Coquelicots"	Poulet rôti Local Purée de Pommes de terres Bio Maison "Ferme des Myrtilles"	Rios Lentille/ratatouille Bio Mâche Bio "Ferme des Myrtilles" Local	Sauté de dinde Local gratin de Légumes courges ou cardes Bio "Ferme des Coquelicots" Local crèmes dessert Bio
Laitage / Dessert	Camembert "Ferme des P'tit Brillels" Bio bananes Bio	Fromage blanc "Brun de lait" Local Compote de pomme Bio	Fromage "Ferme des P'tit Brillels" Bio Feuilletés aux pommes Bio Maison	"Ferme des Colas"

	lundi 23 mars 2026	mardi 24 mars 2026	jeudi 26 mars 2026	vendredi 27 mars 2026
		Menu végétarien		Menu USA
Entrée	Salade créole aux crevettes "Ferme des Myrtilles" Local Bio	Betraves Bio "Ferme des Myrtilles"	Macédoine Maison	Salade "Ranch" "Ferme des Coquelicots" Local Bio
Plat principal	Rougail saucisse riz Bio	Boulettes de pois chiches Bio Matsimignés Bio Sauce Tomate Maison	Filet de poisson frais Purée de céleri Bio "Ferme des Coquelicots" Local	Cheeseburgers Maison Frites Bio
Laitage / Dessert	Fromage blanc "Brun de lait" Local Nage de fruits exotiques Maison	Yaourts aux fruits "Brun de lait" Local	Déclinaison de mousses et biscuits Maison	Cheese Cake et son coulis Maison

origine des viandes: France
origine poissons: MSC pêche durable

Tributaires des arrivages et soucieux de la qualité des produits, les menus sont sujets à des modifications



Ferme des Coquelicots

