

LA RESTAURATION SCOLAIRE

MENUS DU 2 AU 6 MARS 2026

PETITES VACANCES

Menus contrôlés par un diététicien-nutritionniste



Plus d'infos sur le service
RESTAURATION SCOLAIRE
en scannant le QR code.

LUNDI

MARDI

MERCREDI VÉGÉTAL

JEUDI

VENDREDI

Pizza au fromage 5 6	Mâche aux noix et au bleu 3 6 9 14	Lentilles et pois chiches aux oignons doux 6 9 14	Velouté de courge, emmental râpé et croutons 5 6 14	Salade carnaval 6 9 14
Haut de cuisse de poulet rôti	Poisson sauce basilic 5 6 11 14	Tarte aux légumes maison 10 5 6 9	Lasagne au saumon 11 14 5 6	Roti de veau au jus 5 6
Petits pois au jus 6 14	Ebly aux petits légumes 2 5 6	Feuille de chêne tomates confites et copeaux parmesan 6 9 14	Haricots verts persillés 6 14	
Velouté aux fruits 6	Tomme du Vercors 6	Kiri 6	Faisselle 6	
Kiwi 5	Eclair au chocolat 5 6 10 13	Banane et coulis de chocolat 5	Panna cotta aux fruits rouges 6	Chou parfum vanille 5 6 10
Gros pain 5	Gros pain 5	Gros pain 5	Gros pain 5	Gros pain 5

En cas de problèmes d'approvisionnement, les menus sont susceptibles d'être modifiés.

Les recettes proposées peuvent contenir des allergènes. Merci de bien vouloir consulter le tableau des allergènes référent ci-dessous pour plus d'informations.

LABELS

 Produit local	 Indication Géographique Protégée	 Viande Origine France	 Aide UE à destination des écoles	 Pêche durable	 Haute Valeur Environnementale
 Certifié Agriculture Biologique	 Appellation d'Origine Protégée	 Produit issu d'un ESAT	 Aide UE à destination des écoles	 Produit Label Rouge	 Fait Maison
		 ESAT	 Alternative	 Alternative	 Alternative

ALLERGÈNES

1 : Arachide	6 : Lait	11 : Poisson
2 : Céliac	7 : Lupin	12 : Sésame
3 : Fruits à coque	8 : Mollusques	13 : Soja
4 : Crustacés	9 : Moutarde	14 : Sulfites
5 : Gluten	10 : Oeuf	

1 : Arachide	6 : Lait	11 : Poisson
2 : Céleri	7 : Lupin	12 : Sésame
3 : Fruits à coque	8 : Mollusques	13 : Soja
4 : Crustacés	9 : Moutarde	14 : Sulfites
5 : Gluten	10 : Oeuf	

LA RESTAURATION SCOLAIRE

MENUS DU 16 AU 20 MARS 2026



Plus d'infos sur le service
RESTAURATION SCOLAIRE
en scannant le QR code.

Menus contrôlés par un diététicien-nutritionniste

LUNDI

MARDI VÉGÉTAL

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Macédoine de légumes mayonnaise  9 10 14	Feuille de chêne et gressins   5 6 9 14	Friand au fromage 5 6	Carottes râpées aux amandes grillées    3 9 14	Céleri rémoulade 2 6 9 10 14
Sauté d'angus à la provençale      5	Quenelle sauce aurore   5 6 14	Omelette au herbes     6 10	Sauté de veau aux olives    5 6	Poisson sauce safranée   5 6 11 14
Pommes de terre grenaille persillées   	Haricots beurre persillés   6 14	Gratin brocoli à la béchamel  5 6	Torsades  5 6	Polenta crémeuse  6
Cantal jeune   6	Yaourt nature 6	Flan au chocolat  6	Emmental râpé 6	Faisselle 6
Banane	Crunchy au chocolat 5	Gros pain 5	Mosaïque de fruits	Ananas
Gros pain 5	Gros pain 5		Pain et Raspaillou   5	Gros pain 5

En cas de problèmes d'approvisionnement, les menus sont susceptibles d'être modifiés.

Les recettes proposées peuvent contenir des allergènes. Merci de bien vouloir consulter le tableau des allergènes référent ci-dessous pour plus d'informations.

LABELS

 Produit local	 Indication Géographique Protégée	 Label Rouge	 Viande d'Origine France	 Aide UE à destination des écoles	 Pêche durable	 Haute Valeur Environnementale
 Certifié Agriculture Biologique	 Appellation d'Origine Protégée	 ESAT	 Produit issu d'un ESAT	 Aide UE à destination des écoles	 Produit Label Rouge	 Fait Maison
					 Alternative	

ALLERGÈNES

1 : Arachide	6 : Lait	11 : Poisson
2 : Céleri	7 : Lupin	12 : Sésame
3 : Fruits à coque	8 : Mollusques	13 : Soja
4 : Crustacés	9 : Moutarde	14 : Sulfites
5 : Gluten	10 : Oeuf	

LA RESTAURATION SCOLAIRE

MENUS DU 23 AU 27 MARS 2026



Plus d'infos sur le service
RESTAURATION SCOLAIRE
en scannant le QR code.

Menus contrôlés par un diététicien-nutritionniste

LUNDI

MARDI

MENU GAGNANT LE CAILAR

MERCREDI

JEUDI

ANNIVERSAIRE

VENDREDI

VÉGÉTAL

Taboulé 5	Batônnets de nez d'Oïaf et son coulis 6 9 14	Salade d'épeautre 5 6 9 14	Radis au beurre 6	Salade composée 5 9 14
Cordon bleu 5 6	Nemo 11	Escalope de dinde à la crème 5 6	Bœuf aux petits oignons 5	Gnocchi à la Napolitaine 5 6
Ratatouille	et les arbres de Shrek 6	Epinards béchamel 5 6 14	Chou-fleur persillés 6 14	
Camembert 6	Blanche-Neige 6	Chaurce 6	Tomme blanche du Vercors 6	Gouda 6
Kiwi 5	et son fruit 5	Salade d'orange et biscuit 5 10 13	Tarte chocolat 5 6 10 13	Purée de fruits 5
Gros pain 5	Gros pain 5	Gros pain 5	Pain et Raspailou 5	Gros pain 5

En cas de problèmes d'approvisionnement, les menus sont susceptibles d'être modifiés.

Les recettes proposées peuvent contenir des allergènes. Merci de bien vouloir consulter le tableau des allergènes référent ci-dessous pour plus d'informations.

LABELS

 Produit local	 Indication Géographique Protégée	 Viande Origine France	 Aide UE à destination des écoles	 Haute Valeur Environnementale
 Certifié Agriculture Biologique	 Appellation d'Origine Protégée	 Produit issu d'un ESAT	 Aide UE à destination des écoles	 Fait Maison
		 ESAT	 Produit Label Rouge	 Alternative

ALLERGÈNES

1 : Arachide	6 : Lait	11 : Poisson
2 : Céleri	7 : Lupin	12 : Sésame
3 : Fruits à coque	8 : Mollusques	13 : Soja
4 : Crustacés	9 : Moutarde	14 : Sulfites
5 : Gluten	10 : Oeuf	