

**MENUS ELIOR
DU 02/03 AU 27/03**



	LUNDI 02/03	MARDI 03/03	JEUDI 05/03	VENDREDI 06/03 <i>Repas végétarien</i>
DU 02/03 AU 06/03		Trio mexicain		Carottes râpées Vinaigrette
	Penne à La bolognaise	Filet de colin Sauce tomate vanillée	Sauté de dinde Sauce crème	Pavé du fromager À l'emmental
		Choux-fleurs Au gratin	Potatoes	Poêlée de légumes
	Edam *	Riz de Grand-mère		Boulgour pilaf
	Compote pomme Vanille	Fruits de saison *	Yaourt nature lait entier	Oeufs à la neige

	LUNDI 09/03 <i>Repas végétarien</i>	MARDI 10/03	JEUDI 12/03	VENDREDI 13/03
DU 09/03 AU 13/03	Samossa de légumes	Coleslaw		
	Semoule	Sauté de bœuf Au paprika	Rôti de porc À la normande	Pavé de colin
	Légumes couscous	Haricots verts	Carottes colombo	Coquillettes
	Yaourt nature lait entier	Riz de grand- mère	Pommes Persillées	Fromage blanc nature *
	Fruits de saison *	Crème dessert vanille	Camembert	Fruits de saison *

	LUNDI 16/03	MARDI 17/03 <i>Repas végétarien</i>	JEUDI 19/03	VENDREDI 20/03
DU 16/03 AU 20/03		Salade verte * aux croûtons		Carottes râpées * Vinaigrette du terroir
	Lasagne bolognaise	Oeufs durs béchamel	Émincé de dinde Sauce à l'ancienne	Beignets de Calamars
		Épinard béchamel	Pommes vapeur	Mélange de légume et haricot plat
	St Môret *	Riz de grand- mère	Yaourt nature lait entier	Blé
	Fruits de saison *	Muffin nature pépites choco noir	Fruits de saison *	Yaourt brassé aux fruits

	LUNDI 23/03 <i>Repas végétarien</i>	MARDI 24/03	JEUDI 26/03	VENDREDI 27/03
DU 23/03 AU 27/03	Salade verte croûtons Emmental		Rillettes de saumon	Tomate croque au sel
	Penne sauce fromagère	Sauté de poulet À la moutarde	Cordon bleu dinde	Pavé de colin Sauce crème
		Ratatouille	Haricots verts	Petits pois à la française
		Riz pilaf	Purée de Pomme de terre	
	Compote pomme abricot	Petit fruit lait entier		Moelleux au chocolat

****Les menus proposés sont susceptibles d'évoluer****

Mis à jour le 26/01/2026

La sauce vinaigrette est proposée à part



FranceAgriMer
ÉTABLISSEMENT NATIONAL
DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE ET DE LA MER

* Aide UE à destination des écoles

Haute valeur environnementale

Origine France

Label Rouge

Spécialité du Chef



Bio

Pêche responsable

Végétarien

Bleu Blanc Cœur

