

Menus

Période du 2 au 27 mars 2026



Lundi 2 mars Carottes râpées ■ BIO Escalope de porc au jus local Plat au four ■ Brie Saucisses végétales	 Mardi 3 mars Salade de pâtes ■ Œuf béchamel ■ BIO Épinards BIO Yaourt aromatisé de la Roche BIO local	Jeudi 5 mars Salade verte bio et croûtons Sauté de bœuf à la sauce tomate ■ local Polenta Banane BIO Cœur de merlu à la sauce tomate ■ MSC	Vendredi 6 mars Muffin au fromage ■ Filet de hoki sauce à l'ail ■ MSC Brocolis BIO Crème dessert au chocolat local
Lundi 9 mars Salade de riz et maïs ■ Boulettes végétales à la sauce tomate Choux-fleurs BIO Kiwi 	Mardi 10 mars Salade d'endives et œufs durs ■ Dos de colin sauce basilic ■ Ebly BIO Yaourt de la ferme de l'Onzion local	Jeudi 12 mars Coleslaw ■ Rôti de porc ■ BIO local Coquillettes ■ Compote ■ Omelette BIO	Vendredi 13 mars Potage de légumes ■ Escalope de volaille au jus local Haricots verts ■ BIO Vache qui rit Filet de colin MSC
Lundi 16 mars Salade de pâtes bio au thon ■ BIO Saucisses végétales Poêlée de légumes Abricots au sirop 	Mardi 17 mars Salade de betteraves Cœur de merlu MSC sauce aux poireaux ■ Riz BIO Bûche du Pilat local	Jeudi 19 mars Pâté en croûte local Steak haché BIO Gratin de choux-fleurs Yaourt nature de la ferme de la Roche Terrine de légumes (entrée) et steak végétal (plat)	Vendredi 20 mars Rillettes de radis et son toast ■ BIO F Cuisse de canette Petit pois Verrine tiramisu fraise
Lundi 23 mars Carottes râpées ■ BIO Œuf dur BIO Épinards en béchamel ■ BIO Edam 	Mardi 24 mars Salade verte BIO F Pavé de saumon MSC sauce poireau Ebly Yaourt aromatisé de la ferme de l'Onzion local	Jeudi 26 mars Potage de légumes ■ Pâtes à la bolognaise ■ Poires au sirop Pâtes aux fruits de mer ■	Vendredi 27 mars Macédoine de légumes ■ Haut de cuisse de poulet rôti, local aux croûtons et à l'ail Haricots verts Banane Merlu MSC

Ce menu est susceptible d'être modifié en cas de difficultés particulières, notamment d'approvisionnement.

Les menus sont élaborés avec une diététicienne sous réserve de modifications en fonction des livraisons.

Nous respectons les recommandations nutritionnelles du GEMRCN (Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition) et du PNNS (Plan National Nutrition Santé).

■ : cuisiné par nos soins

BIO : Produit issu de l'Agriculture Biologique

AOP : Appellation d'origine protégée

MSC : La pêche durable laisse suffisamment de poissons dans l'océan, respecte les habitats marins et permet aux personnes qui dépendent de la pêche de vivre de leur métier

IGP : Indication géographique protégée

HVE : Haute Valeur Environnementale

HQE : Haute Qualité Environnementale

PFL : Produit Fermier & Local

F : Légumes **BIO** issus de la régie agricole municipale

↓ Voir page suivante :
self de l'hôpital pour les élèves
de W-ROUSSEAU

Service scolaire : 04 77 40 50 33



GLUTEN



SESAME



FRUITS A COQUE



CRUSTACES



OEUF



POISSON



MOUTARDE



LAIT



CELERI



ARACHIDE



SOJA



MOLLUSQUES



LUPIN



SULFITES

Menus

Période du 2 au 27 mars 2026



Lundi 2 mars Taboulé menthe cumin MAISON Escalope de volaille sauce fromage / Colin à l'orientale Poêlée de légumes / pommes de terre cubes persillées Yaourt fermier	Mardi 3 mars Jambon braisé / Dos de colin sauce citron Coquillettes / Purée de courgettes Rondelet aux fines herbes Pommes au four caramel beurre salé MAISON	Jeudi 5 mars Macédoine au curry Veau marengo / Merlu aux aromates Pommes allumettes / Beignet de choux-fleurs Cantal AOP Éclair chocolat	Vendredi 6 mars Carottes râpées au citron Lasagnes MAISON / Saumon sauce à l'orange Fusillis au beurre/ légumes du jour Fromage blanc
Lundi 9 mars Escalope de volaille viennoise / Dos de colin sauce safran Choux-fleurs persillés / Riz pilaf Petit-suisse BIO Clémentines	Mardi 10 mars Feuille de chêne vinaigrette et emmental Gâteaux de foie / Merlu à la provençale Quenelles financières vol-au-vent / Endives braisées Liégeois chocolat	Jeudi 12 mars Sauté de veau façon osso bucco Poisson sauce curry Pommes allumettes / Haricots plats Rondelet aux noix Crème dessert fermière	Vendredi 13 mars Salade de pomme de terre à la moutarde à l'ancienne Pilons de poulet local laqués Filet de poisson aux herbes Carottes vichy / Macaronis au Gruyère Tiramisu
Lundi 16 mars Salade d'endives/pommes/emmental Escalope de volaille / Colin sauce curry Purée de pomme de terre / Choux fleurs Salade de quetsches	Mardi 17 mars Saucisson chaud local / Merlu sauce béarnaise Râpée de pomme de terre MAISON / Fenouil gratiné Yaourt nature fermier Pommes cuites au four MAISON	Jeudi 19 mars Boulettes de bœuf sauce paprika / Poisson pané Pommes allumettes / Duo de haricots persillés Petit-suisse aromatisé Purée pomme pêche BIO	Vendredi 20 mars Potée Auvergnate / Hoki aux herbes Carottes / choux verts / Navets / PDT Fourme d'Ambert prédécoupé Fruits du verger au sirop
Lundi 23 mars Saucisse à griller local / Saumon à l'oseille Aligot Fromage blanc au miel Salade de fruits exotiques	Mardi 24 mars Boulette agneau et Merguez / Colin à l'orientale Légumes couscous / Semoule Petit-suisse aromatisé BIO Mousse multifruits	Jeudi 26 mars Blanquette de poulet local à la moutarde à l'ancienne / Merlu à la bordelaise Pommes allumettes / Courgettes persillées Gouda BIO Orange	Vendredi 27 mars Mousse à l'escabèche Bœuf Stroganoff / Dos de colin à l'armoricaine Penne rigate / légumes du jour Camembert Purée de pomme BIO

Les menus sont élaborés avec une diététicienne sous réserve de modifications en fonction des livraisons.

Nous respectons les recommandations nutritionnelles du GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition) et du PNNS (Plan National Nutrition Santé).

BIO : Produit issu de l'Agriculture Biologique

AOP : Appellation d'origine protégée

MSC : La pêche durable laisse suffisamment de poissons dans l'océan, respecte les habitats marins et permet aux personnes qui dépendent de la pêche de vivre de leur métier

IGP : Indication géographique protégée

HVE : Haute Valeur Environnementale

VBF : Viande Bovine Française

Service scolaire : 04 77 40 50 33