



## Restaurants scolaires



**Menus du 09 au 13 mars 2026**

S11	Lundi Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Entrée</i>	<b>Radis beurre</b>	<b>Salade de pois chiches bio</b>	<b>Crêpe au fromage</b>	<b>Salade verte iceberg</b>	<b>Coleslaw mayonnaise</b>
<i>Plat Principal</i>	<b>Gnocchis bio à la romaine</b>	<b>Pizza steak &amp; cheese</b> SV : Tarte colin oseille	<b>Sauté de veau sauce marengo</b> SV : Palet végétarien à l'italienne	<b>Coquillettes aux dés de jambon*</b> SP : Coquillettes aux dés de volaille SV : Coquillettes au saumon	<b>Nuggets de poisson ketchup</b>
<i>Légueme/Féculent</i>		<b>Carottes persillées</b>	<b>Haricots beurre</b>		<b>Pommes noisettes</b>
<i>Produit laitier</i>	<b>Yaourt aromatisé bio</b>	<b>Camembert bio (coupe)</b>	<b>Yaourt fermier sucré</b>	<b>Petit moulé nature</b>	<b>Carré président</b>
<i>Dessert</i>	<b>Galette bretonne</b>	<b>Fruit</b>	<b>Fruit</b>	<b>Purée de fruits</b>	<b>Mousse au chocolat</b>



Légende

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit local / circuit court

Viande Française

Pêche responsable

\* Présence de porc

Région Ultrapériphérique

Indication géographique protégée

Appellation d'origine protégée

Appellation d'origine contrôlée

Recette du Chef



Fair Trade

Issus du commerce équitable



Niveau 2

Certifications environnementales

SV / SP : Sans viande / Sans porc

### Choix de la semaine :

- Entrée : Potage de légumes
- Légumes : Petits pois



### Les groupes alimentaires



Fruits et Légumes



Viandes,  
poisson œufs



Féculents



Matières grasses



Produits laitiers



Produits sucrés

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.

**Le savais-tu ?**

**Louane la banane**

Sais-tu que la banane est la première culture alimentaire de l'homme ? Elle remonte à plus de 12000 ans ! Ce fruit, très ancien ne fut connu qu'à la fin du XVe siècle, aux Antilles. La banane provient du bananier dont les feuilles peuvent atteindre 3 mètres de haut. Très appréciée pour sa saveur sucrée et sa texture fondante, elle est aujourd'hui le second fruit le plus consommé en France, derrière la pomme.