

Menu de la semaine

MENU SCOLAIRE
du 16 au 20 mars 2026

	LUNDI 16	MARDI 17	JEUDI 19	VENDREDI 20
ENTREE	Salade du meunier 	Salade iceberg	Tarte au fromage 	Crème Dubarry  
PLAT	Sauté de dinde forestier  	Sauce bolognaise   	Carré de seitan 	Cabillaud à la brestoise  
GARNITURE	Haricots beurre	Spaghetti 	Carottes fraîches  	Pommes de terre vapeur persillées 
FROMAGE	Yaourt nature   	Comté   	Fromage blanc aromatisé	Fromage fouetté Mme Loïk nature
DESSERT	Poire  	Oeufs à la neige crème anglaise	Kiwi  	Far breton 
PAIN	Pain  	Pain  	Pain  	Pain complet aux graines  

 Agriculture biologique  Bleu Blanc Cœur  MSC  Local  Viande française  AOP - Appellation d'Origine Protégée  Fait maison

 Aide UE à destination des écoles - Fruits  Aide UE à destination des écoles - Produits laitiers

Ces menus, élaborés par notre diététicienne, sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

	Lupin	Anhydride sulfureux	Sésame	Moutarde	Céleri	Fruits à coque	Soja	Poisson	Oeufs	Crustaces	Gluten	Arachide	Lait	Mollusques
16 mars 2026														
Salade du meunier				×							×			
Sauté de dinde forestier		×									×		×	
Haricots beurre													×	
Yaourt nature													×	
Poire														
Pain											×			
17 mars 2026														
Salade iceberg				×										
Sauce bolognaise											×			
Spaghetti											×		×	
Comté													×	
Oeufs à la neige crème anglaise									×				×	
Pain											×			
19 mars 2026														
Tarte au fromage									×		×		×	
Carré de seitan											×		×	
Carottes fraîches													×	
Fromage blanc aromatisé													×	
Kiwi														
Pain											×			
20 mars 2026														
Crème Dubarry		×											×	
Cabillaud à la bretonne								×			×		×	
Pommes de terre vapeur persillées													×	
Fromage fouetté Mme Loïk nature													×	
Far breton									×		×		×	
Pain complet aux graines											×			