

Menus du restaurant scolaire

Mars 2026



Du 02 au 06 mars	 LUNDI 	 MARDI	 MERCREDI	 JEUDI	 VENDREDI
Entrée	Crudités de saison  	Salade de pâtes 	Saucisson 	Salade de haricots 	Crudités de saison  emmental
Plat	Curry de pois chiches Riz 	Saute de cuisse de poulet Légumes sautés	Riz frit au poisson 	Jambon au four Gratin de légumes	Pâtes bolognaise 
Dessert	Fromage Compote	Fruit  	Pâtisserie	Fromage blanc  	Verre de lait   Fruit

Du 09 au 13 mars	 LUNDI	 MARDI	 MERCREDI	 JEUDI 	 VENDREDI
Entrée	Crudité de saison  	Salade de lentilles 	Salade de riz haricots rouges	Crudités de saison 	Potage légumes 
Plat	Omelette  Pommes de terre rôties	Couscous de poisson 	Pain de viande Poêlée de légumes	Lasagnes végétariennes	Filet de dinde rôti Gratin de pommes de terre
Dessert	Fromage à tartiner Fruit	Gâteau chocolat	Crème dessert 	Fromage Fruits au sirop	Fromage Fruit



Plat fait maison



Plat végétarien



Label Rouge



Aide UE à destination des écoles



Produits de l'Agriculture Biologique. Les entremets, le fromage blanc, les yaourts nature et les purées sont fabriqués à base de lait BIO.



Provenances des viandes : porc / volaille origine France - bœuf / veau origine France ou UE



CHATEAUGIRON
COMMUNE NOUVELLE DE CHATEAUGIRON, OSSÉ ET SAINT-AUBIN DU PAVAIL

Menus du restaurant scolaire

Mars 2026

Du 16 au 20 mars	 LUNDI 	 MARDI	 MERCREDI	 JEUDI	 VENDREDI
Entrée	Crudité et fromage	Houmous de pois chiche-betteraves	Menu a thème cuisine Iranienne	Crudité de saison  	Taboulé 
Plat	Spaghettis façon Thai Poisson	Pilon de poule BBC Poêlée de Légumes		Croziflette	Hachis de bœuf / lentilles vertes /carottes au beurre 
Dessert	Carré frais Fruit  	Riz au lait caramel 	Avicenne (980-1037) <i>Médecin, poète et philosophe</i>	Gâteau au chocolat de Mr Jack	Fruit



Du 23 au 27 mars	 LUNDI	 MARDI	 MERCREDI	 JEUDI	 VENDREDI 
Entrée	Salade de pdt et haricots verts	Crudité  	Crudité 	Rillettes de porc	Crudités et fromage
Plat	Saute de porc (fermier) au curry / Brocolis	Mijoté de bœuf et haricots rouge / Penne 	Filet de poulet aux poivrons rouge / Polenta 	Filet de poisson Légumes de saison 	Dahl de lentilles corail Riz semi-complet 
Dessert	Fromage Fruit	Crème dessert 	Compote pommes-fraises	Fruit	Tiramisu au spéculos



Plat fait maison



Plat végétarien



Label Rouge



Aide UE à destination des écoles



Produits de l'Agriculture Biologique. Les entremets, le fromage blanc, les yaourts nature et les purées sont fabriqués à base de lait BIO.



Provenances des viandes : porc / volaille origine France - bœuf / veau origine France ou UE



CHATEAUGIRON
COMMUNE NOUVELLE DE CHATEAUGIRON, OSSÉ ET SAINT-AUBIN DU PAVAIL

lundi 2 mars 2026	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustaces	Fruits a coque
crudités de saison(bio)					
curry de pois chiche					
Riz (bio)					
fromage					
compote					

mardi 3 mars 2026	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustaces	Fruits a coque
salade de pates (bio)					
saute de cuisse de poulet					
Légumes sautés					
0					
fruit (bio)					

mercredi 4 mars 2026	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustaces	Fruits a coque
saucisson					
riz frit (bio)					
au poisson					
0					
pâtisserie					

jeudi 5 mars 2026	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustaces	Fruits a coque
salade de haricots (bio)					
jambon au four					
gratin de légumes					
0					
fromage blanc (bio)					

vendredi 6 mars 2026	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustaces	Fruits a coque
crudités de saison(bio) emmental					
pates (bio)					
bolognaise					
verre de lait (bio)					
fruit					

lundi 9 mars 2026	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustaces	Fruits a coque
crudité de saison (bio)					
omelette (bio)					
pdt roties					
fromage a tartiner					
fruit					

mardi 10 mars 2026	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustaces	Fruits a coque
salade de lentilles (bio)					
couscous (bio)					
de poisson					
0					
gateau chocolat					

mercredi 11 mars 2026	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustaces	Fruits a coque
salade de riz haricots rouges					
pain de viande					
poêlée de légumes					
0					
crème dessert (bio)					

jeudi 12 mars 2026	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustaces	Fruits a coque
crudités de saison(bio)					
0					
lasagnes végétariennes					
fruits au sirop					

vendredi 13 mars 2026	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustaces	Fruits a coque
potage legumes (bio)					
filet de dinde roti					
gratin de pdt					
fromage					
fruit					

lundi 16 mars 2026	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustaces	Fruits a coque
Crudité +fromage					
Spgaghattis facon Thaï					
Poisson					
Carré frais					
Fruit (bio)					

mardi 17 mars 2026	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustaces	Fruits a coque
Houmous de pois chiche betteraves					
Pilon de pouletBBC					
Poêlée de légumes					
0					
Riz au lait caramel (bio)					

mercredi 18 mars 2026	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustaces	Fruits a coque
Menu a thème cuisine iranienne					

jeudi 19 mars 2026	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustaces	Fruits a coque
Crudité de saison(bio)					
Coziflette					
Gateau au chocolat de Mr Jack					

vendredi 20 mars 2026	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustaces	Fruits a coque
Taboulé (bio)					
Hachis de bœuf et lentilles vertes					
Carottes au beurre (bio)					
Fruit					

lundi 23 mars 2026	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustaces	Fruits a coque
Salade de pdt et haricots verts					
Saute de porc(fermier) au curry					
Brocolis					
Fromage					
Fruit					

mardi 24 mars 2026	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustaces	Fruits a coque
Crudité (bio)					
Penne semi complète(bio)					
Mijoté de bœuf et haricots rouge					
Crema dessert(bio)					

mercredi 25 mars 2026	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustaces	Fruits a coque
Crudité (bio)					
Filet de poulet aux poivrons rouge					
Polenta crémeuse (bio)					
Compote pommes-fraises					

jeudi 26 mars 2026	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustaces	Fruits a coque
Rillettes de porc					
Filet de poisson					
Légumes de saison (bio)					

Fruit					
vendredi 27 mars 2026	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustaces	Fruits a coque
Crudité +fromage					
Dahl de lentilles corail (bio)					
Riz semi complet (bio)					
Tiramisu au speculos					

Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poisson
				x		
	x					

Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poisson
				x		

Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poisson
						x
x	x				x	

Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poisson
				x		
	x					

Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poisson
	x					
x						
	x					

Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poisson
					x	
	x					

Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Cœufs	Poisson
x						
						x
x	x				x	

Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Cœufs	Poisson
				x		
	x					

Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Cœufs	Poisson
				x		
x	x					

Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Cœufs	Poisson
	x					
	x					

Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Cœufs	Poisson
	x			x		
x						
						x
	x					

Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Cœufs	Poisson
	x					

Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Cœufs	Poisson

Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Cœufs	Poisson
				x		
	x					
					x	

Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Cœufs	Poisson
x						
	x					
	x					

Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Cœufs	Poisson
				x		
	x					
	x					

Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Cœufs	Poisson
				x		
x						
	x					

Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Cœufs	Poisson
				x		
	x					

Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Cœufs	Poisson
						x

Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poisson
	x					

Sésame	Soja

Sésame	Soja

Sésame	Soja

Sésame	Soja

Sésame	Soja

Sésame	Soja

Sésame	Soja

Sésame	Soja

Sésame	Soja

Sésame	Soja

Sésame	Soja

Sésame	Soja

Sésame	Soja

Sésame	Soja

Sésame	Soja

Sésame	Soja

Sésame	Soja

Sésame	Soja

Sésame	Soja

Sésame	Soja