

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



CHÂTEAUGIRON
COMMUNE NOUVELLE DE CHÂTEAUGIRON, 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 à thème cuisine du Moyen-Orient	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



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