



À TABLE !



Les menus scolaires du 9 mars au 3 avril 2026

LUNDI 9	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
Chou rouge Chili aux haricots rouges et légumes Riz (pilaf) Yaourt vanille et framboises	Poisson (flétan) sauce normande Haricots verts Mini Ortolan Fruit de saison	Carottes râpées Boulette de boeuf sauce tomate Pommes de terre grenaille Comté Compote pomme poire	Salade (batavia) / vinaigrette Oeufs pochés sauce crème Chou-fleur Gouda Gâteau basque	Macédoine de légumes Viande (poulet) sauce chasseur Poêlée de légumes aux mini pâtes (penne) Faisselle / sucre de canne Fruit de saison
LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
Poisson (colin) sauce badiane Epinards Cantal Fruit de saison	Salade de haricots verts Paëlla revisitée Fromage blanc / sucre de canne Fruit de saison	Salade de pommes de terre Tarte à l'oignon Salade (batavia) / vinaigrette Fromage ou laitage surprise Gâteau pois-chiche citron	Céleri rémoulade Sauce carbonara (porc ou poulet) Pâtes (spaghetti) Petit suisse / sucre de canne Pêches au sirop	Viande (boeuf) sauce Marengo Haricots beurre et pommes de terre Tomme blanche Fruit de saison
LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
Salade de quinoa Poisson (colin) sauce nantua Carottes Vichy Saint-Paulin Kiwi	Chou rouge Pâtes (tortelloni) au fromage sauce crème Fromage ail et fines herbes Compote pomme abricot	Chou blanc et carotte Paupiette de volaille sauce tomate Blé aux petits légumes Yaourt brassé à la fraise	Viande (boeuf) sauce paprika Flan de brocolis Pavé d'affinois Fruit de saison	MENU « LÉON & ÉMILE » élaboré avec les enfants de DAMPIERRE maternel Salade (batavia)/fêta/croûtons Riz cantonnais Yaourt lait de coco- framboise Gâteau à la vanille Pain spécial
LUNDI 30	MARDI 31	MERCREDI 1	JEUDI 2	VENDREDI 3
Céleri rémoulade Viande (poulet) sauce basquaise Poêlée de légumes aux mini pâtes (penne) Edam Salade de fruits au jus de raisin	Taboulé d'hiver Poisson (flétan) sauce Dugléré Blettes en gratin Yaourt grec / sucre de canne	Betteraves rouges et dés de feta Dhal de lentilles corail Riz (créole) Emmental Fruit de saison	Radis râpés / vinaigrette Viande (boeuf) au jus Flageolets et carottes sauce crème Fromage blanc aux fruits Pain d'épices	Omelette Purée de carottes Gouda Fruit de saison

LÉGENDE S/P Plat sans porc Agriculture biologique Commerce équitable Pêche durable Label Rouge AOC AOP Local Bleu Blanc Coeur HVE

LÉGUMES ET LÉGUMINEUSES ISSUS DE LA LÉGUMERIE

Carotte, céleri rave, chou (blanc,rouge,vert), flageolet, navet, poireau, pois-cassé, pois-chiche, pomme de terre, oignon.

COMPOSITION DES PLATS

Macédoine de légumes : carotte, navet, céleri rave, flageolet, petit pois **Taboulé d'hiver** : carotte, céleri (bio et locaux) **Chili aux haricots rouges et légumes** : carotte-oignon (bio & locaux) maïs, petit-pois **Paëlla revisitée** : carotte, flageolet, petit-pois, oignon **Poêlée de légumes aux mini pâtes (penne)** : penne, tomate, courgette, emmental **Poêlée de légumes aux mini pâtes (penne)** : penne, tomate, courgette, emmental **Riz cantonnais** : carotte,œuf,oignon,petit pois,riz .

Dijon rassemble

