

Mars

R E S T A U R A N T S C O L A I R E V I L L A G E	lundi 2 mars 2026	mardi 3 mars 2026	mercredi 4 mars 2026	jeudi 5 mars 2026	vendredi 6 mars 2026
	Salade de pomme de terre Bœuf bourguignon Carottes persillées Laitage/dessert*	Taboulé Filet de hoki pané Chou fleur au beurre Laitage/dessert*	Salade d'endives et croûtons Rôti de dinde Coquillettes au beurre Laitage/dessert*	Carottes râpées Boulettes de bœuf sauce tomate Purée de pomme de terre Laitage/dessert*	Salade de pâtes Omelette Epinards hachés à la crème Laitage/dessert*
	lundi 9 mars 2026	mardi 10 mars 2026	mercredi 11 mars 2026	jeudi 12 mars 2026	vendredi 13 mars 2026
	Lentilles vinaigrette Bouchées de blé pané croustillantes Gratin de chou fleur Laitage/dessert*	Celeri remoulade Poisson à la crème Riz pilaf Laitage/dessert*	Salade verte maïs œuf dur Saucisse de Toulouse Méli mélo de haricots Laitage/dessert*	Macédoine de légumes Mayonnaise Poulet rôti Petits pois carottes Laitage/dessert*	Carottes râpées Rôti de porc au jus Ratatouille niçoise Laitage/dessert*
	lundi 16 mars 2026	mardi 17 mars 2026	mercredi 18 mars 2026	jeudi 19 mars 2026	vendredi 20 mars 2026
	Betterave vinaigrette Dos de colin à l'huile d'olive Purée de pomme de terre Laitage/dessert*	Terrine de légumes mayonnaise Chili con carne à l'égrené végétal Laitage/dessert*	Salade coleslaw Rôti de bœuf Gratin de pomme de terre Laitage/dessert*	Riz niçois Saucisse de Strasbourg Printanière de légumes Laitage/dessert*	Salade d'endives Paupiette de veau sauce chasseur Pâtes aux beurre Laitage/dessert*
	lundi 23 mars 2026	mardi 24 mars 2026	mercredi 25 mars 2026	jeudi 26 mars 2026	vendredi 27 mars 2026
	Terrine de poisson mayonnaise Cordon bleu Ratatouille Laitage/dessert*	Salade verte Sauté de porc aux olives Pommes vapeur Laitage/dessert*	Taboulé Poisson à la niçoise Purée de légumes Laitage/dessert*	Salade de pâtes Oeufs béchamel Epinards hâchés à la crème Laitage/dessert*	Salade pomme de terre Bœuf bourguignon Chou fleur au beurre Laitage/dessert*
	*En fin de repas, les enfants ont le choix : fromage ou laitage local HVE / fruits frais de saison ou fruits au sirop / crème dessert ou pâtisserie (selon proposition du jour)				
	- En fonction de la qualité des produits réceptionnés ou tout autre évènement indépendant de notre volonté, nous nous réservons le droit d'adapter les menus. - Dans la limite de la réglementation en vigueur, pour limiter le gaspillage alimentaire, des produits pourront être resservis en choix supplémentaire. - Pour une alimentation saine, durable et de qualité, les menus sont élaborés avec un maximum de produits durables, bio et locaux et/ou d'origine géographique connue...Vous trouverez ci-contre les différents labels alimentaires présents dans nos aliments.				



Repas **végétarien**



Produits **locaux**



Viande **française**



Produit issu de l'**agriculture biologique**



Produit issu de la **pêche durable**



IGP (Indication Géographique Protégée)



Produit **Label Rouge** (de qualité supérieure dans sa catégorie)



AOP (Appellation d'Origine Protégée)



HVE (Haute Valeur Environnementale)