






























SEMAINE DU 23 Mars au 27 Mars 2026

	LUNDI 23 Mars	MARDI 24 Mars	MERCREDI 25 Mars	JEUDI 26 Mars	VENDREDI 27 Mars
<u>Entrée</u>	Houmous pois chiches / Toast 	Betteraves râpées mimosa 	Champignons en salade 	Pizza emmental 	Melon / Jambon cru
	Carottes râpées aux olives vertes 	Nouilles chinoises 	Cervelas sauce ravigote 	Terrine de légumes tricolore maison 	Taboulé à l'oriental
	Pâté de campagne	Coquille de macédoine au thon 	Salade de lentilles à la paysanne 	Mortadelle pistachée	Concombre à la feta 
	Pomelos			Pomelos	Pomelos 
	Salade verte composée				
<u>Plat principal</u>	Fileté poisson blanc en beignet	Dos de colin crème ciboulette 	Boudin aux pommes 	Emincé de bœuf aux épices 	Escalope aux noisettes 
	Saucisse de Toulouse grillée	Sauté de porc à la moutarde 	Bouchée à la reine aux fruits de mer 	Veg-Pain végétarien : haricots rouges / quinoa / carotte / champignon 	Tortilla pommes de terre oignons
<u>Accompagnement</u>	Haricots verts persillés	Légumes couscous	Bâtonnière de légumes aux carottes jaunes	Aubergines grillées 	Galette de carottes au fromage 
	Purée maison 	Semoule au cumin	Blé pilaf	Tortis tricolores	Pois chiches à la tomate 
<u>Fromage /Laitage</u>	Plateau de fromages	Brie	Camembert portions	Plateau de fromages	Plateau de fromages
	Assortiment de laitages				
<u>Dessert</u>	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Crêpe fourrée au chocolat	Fruit de saison
	Ile flottante au caramel	Veg-Fromage blanc en habit rouge 	Smoothie à la pomme 	Crème brûlée noix de coco 	Riz au lait 
	Brownies maison 	Gaufre chantilly		Terrine d'orange maison 	Salade de farandole
	Pain				

MENU CONSEILLE PAR LA DIETETICIENNE :

- 1 crudité (en entrée ou en dessert)
- 1 portion protidique
- 1 portion en légumes cuits si féculents, ou l'inverse
- 1 produit laitier

Les entrées et plats proposés sont élaborés en cuisine à partir de produits de qualités : fruits et légumes en circuit court, viandes fraîches de la région Auvergne Rhône-Alpes



plat composé entièrement cuisiné avec des produits frais

Le proviseur,

S. ROCHE

"Menus conformes au GEMRCN" (version juillet 2015), validés par Pascale QUINON Diététicienne Nutritionniste