

Menus du 23 février au 3 avril 2026

RESTAURANT SCOLAIRE DE MONTS SUR GUESNES



Légende :
Produits Bio
Produits Labelisés
Produits Pêche durable
Produits Local

lundi 23/02/2026	mardi 24 février	jeudi 26 février	vendredi 27 février
BETTERAVES ROUGES	CÉLERI RAVE SAUCE RÉMOULADE	POTAGE BUTTERNUT ET MIMOLETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE AU CERVELAS
BOLOGNAISE AU BOEUF	DAHL DE LENTILLES CORAIL AUX FRUITS SECS	SAUTÉ DE POULET LOCAL	DOS DE COLIN MSC, SAUCE AUX AGRUMES
PENNES BIO	RIZ CRÉOLE	BROCOLIS BIO GRATINÉS	ÉPINARDS À LA CRÈME
TOMME NOIRE	YAOURT LOCAL AUX FRUITS ET BIO	CAMEMBERT	CHEVRE LOCAL
COMPOTE DE POMMES ET BANANES	FRUIT DE SAISON	GÂTEAU AU YAOURT DU CHEF	CRÈME DESSERT BIO LOCAL

lundi 23 mars	mardi 24 mars	jeudi 26 mars	vendredi 27 mars
MACÉDOINE DE LÉGUMES, SAUCE MAYONNAISE	POTAGE DE LÉGUMES	CÉLERI RAVE SAUCE RÉMOULADE	CHOU BLANC AUX POMMES, SAUCE COLESLAW
EMINCÉ DE POULET LOCAL	FALAFELS, SAUCE TAHINI	SAUTÉ DE DINDE LOCAL À LA CRÈME	PARMENTIER DE COLIN MSC
SEMOULE BIO	HARICOTS VERTS BIO	RATA DE LÉGUMES HIVERNALE DU CHEF	SALADE VERTE, VINAIGRETTE
YAOURT NATURE BIO ET LOCAL	SAINT PAULIN	BUCHETTE DE CHÈVRE	BRIE
COUPE À LA BANANE ET AU CHOCOLAT	FROMAGE BLANC À LA CASSONADE	CAKE AUX POIRES	FRUIT DE SAISON

NOUVEL AN CHINOIS			
lundi 02 mars	mardi 03 mars	jeudi 05 mars	vendredi 06 mars
SALADE FROMAGÈRE	NEMS AUX LÉGUMES	VELOUTÉ AUX CHOUX-FLEURS	SALADE DE HARICOTS VERTS BIO
BOULETTES À L'AGNEAU, SAUCE NAPOLITAINE	FILET DE POULET À LA CHINOISE	FISH AND CHIPS DE COLIN MSC, SAUCE TARTARE	PASTASOTTO AUX BROCOLIS ET GORGONZOLA AOP
SEMOULE BIO ET SES LÉGUMES	RIZ CANTONNAIS	FRITES FRAÎCHES	COQUILLETES BIO
BRIE	MIMOLETTE	ÉDAM	YAOURT LOCAL AU LAIT FERMIER SUCRÉ BIO
FRUIT DE SAISON	TARTE AU FLAN À LA COCO	FLAN NAPPÉ AU CAMEL	COMPOTE DE POMMES ET CANNELLE

menu antigaspillage			
lundi 30 mars	mardi 31 mars	jeudi 02 avril	vendredi 03 avril
CRÊPE AU FROMAGE	RADIS, BEURRE	CAROTTES RÂPÉES, VINAIGRETTE AUX ÉCHALOTES	ENTRÉE
JAMBON BRAISÉ	BOULETTES DE BLÉ À LA TOMATE ET AU BASILIC	LASAGNES BOLOGNAISE DU CHEF	PLAT PRINCIPAL
CAROTTES FAÇON VICHY	RIZ PILAF	SALADE VERTE, VINAIGRETTE	
CANTAL AOP	CAMEMBERT	ÉDAM	PRODUIT LAITIER
FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS À LA VANILLE	CRÈME DESSERT BIO LOCAL	DESSERT

lundi 09 mars	mardi 10 mars	jeudi 12 mars	vendredi 13 mars
POTAGE DES GRANDS CHAMPS	FRIAND AU FROMAGE	MACÉDOINE DE LÉGUMES, SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE	ŒUF DUR MAYONNAISE
CORDON BLEU	CHILI SIN CARNE POIS BIO	SAUTÉ DE PORC LOCAL À LA MOUTARDE	MACARONIS FAÇON MAC AND FISH MSC
CAROTTES AU CUMIN	RIZ CRÉOLE	CHOU FLEUR GRATINÉ	SALADE VERTE, VINAIGRETTE BALSAMIQUE
BÛCHETTE AU LAIT MÉLANGE	TOMME NOIRE	GOUDA	YAOURT LOCAL AUX FRUITS
FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT LOCAL	FLAN AU CHOCOLAT DU CHEF SANS PÂTE	FRUIT DE SAISON

lundi 16 mars	mardi 17 mars	jeudi 19 mars	vendredi 20 mars
BETTERAVES, VINAIGRETTE À LA POMME	CAROTTES RÂPÉES, VINAIGRETTE	POTAGE DE LÉGUMES	SAUCISSON À L'AIL, CORNICHONS
SAUCISSE FUMÉE	SAUTÉ DE BŒUF AU PAPRIKA	GALETTE VÉGÉTALE, SAUCE PROVENÇALE	FILET DE COLIN MSC, SAUCE À LA CRÈME
LENTILLES VERTES AU JUS	BROCOLIS BIO GRATINÉS	PURÉE DE CÉLERI	FONDUE D'ÉPINARDS À L'AIL
MIMOLETTE	GOUDA	SUISSE SUCRÉ	TOMME BLANCHE
FRUIT DE SAISON	SEMOULE AU LAIT DU CHEF	COMPOTE DE POIRES	TARTE AU CHOCOLAT DU CHEF

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.