

	Du 02 au 06 mars
LUNDI	Œufs mayonnaise Lasagnes bolognaises VBF Brie pointe BIO Pêche au sirop
MARDI	Betteraves HVE Tajine de Boulettes de soja Semoule HVE Fromage frais nature BIO et dosette de sucre Riz au lait
MERCREDI	Carottes râpées Colombo de volaille Riz BIO Saint paulin BIO Gâteau basque
JEUDI	Taboulé BIO Omelette Poêlée de légumes Yaourt aromatisé BIO Fruit frais
VENDREDI	Velouté de légumes Marmite de poisson MSC sauce crustacés Gratin de choux fleurs BIO Petit suisse aux fruits Eclair au chocolat

	Du 09 au 13 mars
LUNDI	Salami Croustillant fromager Haricots verts Rondelé Yaourt fruit mixé fraise
MARDI	Macédoine mayonnaise BIO Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE Vallée d'auge Riz BIO Camembert BIO Novly chocolat
MERCREDI	Carottes râpées Jambon blanc HVE froid Macaronis au fromage Saint Paulin BIO Tarte normande
JEUDI	Salade chef (tomates maïs fromage et salade verte) Saucisse Knack de porc HVE nature Haricots blancs BIO à la tomate BIO Yaourt sucré BIO Sablé des Flandres
VENDREDI	Salade de pâtes et pesto Dos de colin MSC velouté petits légumes Duo de carottes et pommes de terre Local Fromage fondu BIO Gâteau au yaourt

	Du 16 au 20 mars
LUNDI	Betteraves HVE Paupiettes de veau forestière Petits pois Camembert BIO Cocktail de fruits
Mardi	Carottes râpées Pâtes Jambon blanc HVE Petit suisse sucré Crème dessert caramel
MERCREDI	Cèleri Semoule HVE Sauté de port HVE dijonnaise Mousse chocolat au lait Beignet fourré
JEUDI	Œuf Mayonnaise Pilon de poulet Nouvelle agriculture Frites au four HVE Mimolette Fruit frais
VENDREDI	Saucisson ail Poisson Meunière MSC nature Haricots Verts Edam Pêche au sirop

	Du 23 au 27 mars
LUNDI	Salade basque Filet de poulet Nouvelle agriculture Pâtes Petit suisses aux fruits Yaourt aux fruits
MARDI	Tomates Boulettes végétales sauce tomate Semoule HVE Yaourt sucrée BIO Riz au lait
MERCREDI	Œufs Mayonnaise Jambon blanc HVE Riz BIO Petit suisse sucré Fruit frais
JEUDI	Tomates Blanquettes de volaille Purée Brie pointe BIO Fromage blanc aromatisé aux fruits
VENDREDI	Carottes râpées Rôti de port HVE à la moutarde Purée Crème dessert Praliné Gâteau aux pommes

	Du 30 mars au 03 avril
LUNDI	Cervelas nature Paupiette de veau sauce charcutière Petits pois carottes Emmental BIO Fruit frais
MARDI	Carottes râpées Pavé de poisson tomates cerise épinards Pâtes Petit suisse aux fruits Arlequin de fruits coupelle
MERCREDI	Œufs Mayonnaise Jambon blanc HVE Haricots verts Yaourt aromatisé Crème dessert Vanille BIO
JEUDI Repas de paques	Médailon de surimi MSC mayonnaise Palettes de porc madras Pommes noisettes Petit suisse sucré Crumble à la pomme
VENDREDI	Tomates Tortellinis ricotta épinards sauce tomate Gouda Fruit frais

	Du 06 au 09 avril
LUNDI	Fériée
MARDI	Carottes râpées Pavé de poisson MSC a l'emmental Haricots verts Camembert Fruit frais
MERCREDI	Pamplemousse et dosette de sucre Steak haché de bœuf VBF sauce barbecue Pâtes Yaourt sucré Fromage Blanc sucré
JEUDI	Œuf Mayonnaise Jambon blanc HVE Purée Fromage frais nature bio et dosette de sucre BIO Dessert lacté vanille
VENDREDI	Tomates Choux de Bruxelles et carottes Omelettes Vache qui rit BIO Fruit frais



MENUS MARS AVRIL 2026

Modification possible la veille avant 9h30 (le vendredi 9h30 pour le lundi) en appelant ou le périscolaire (03.44.78.89.16).

RESTAURATION SCOLAIRE MAGNELAY MONTIGNY

VBF = Viande de Bœuf Française
HVE = Haute Valeur Environnementale



**MAGNELAY
MONTIGNY**