



SCOLAIRE TARKETT



api

du 2 Mars au 10 Avril 2026

JOURNÉE MONDIALE DU FROMAGE

lundi 02 mars	mardi 03 mars	jeudi 05 mars	vendredi 06 mars
MACÉDOINE DE LÉGUMES À LA MAYONNAISE	COLESLAW	PIEMONTAISE	SALADE DE POMMES DE TERRE & CORNICHONS
ROTI PORC	BOULETTES DE BOEUF SAUCE NAPOLITAINE	RÔTI DE DINDE (VVF, LOCAL) AU JUS	POISSON MSC
SEMOULE	PUREE	POELEE LEGUMES	GRATIN DE CHOUX FLEURS
VACHE QUI RIT BIO	CAMEMBERT	CARRÉ FRAIS	SAINT PAULIN AOP
FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS VANILLE	CLAFOUTIS	SALADE DE FRUITS

lundi 23 mars	mardi 24 mars	jeudi 26 mars	vendredi 27 mars
POTAGE DE LÉGUMES	SALADE DE PÂTES	COLESLAW	Salade d'endives aux dés de fromage
HACHIS-PARMENTIER	TORTILLA	CUISSE DE POULET RÔTI	Tartiflette
SALADE VERTE	CAROTTES SAUTÉES	HARICOTS BEURRE	Fromage râpé
SAINT NECTAIRE	SAINT MORET	BRIE	Fromage blanc et morceaux de kiwis
FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS À LA VANILLE	CHEESECAKE	

MENU BAS CARBONE



lundi 09 mars	mardi 10 mars	jeudi 12 mars	vendredi 13 mars
CÉLERI RÉMOULADE	TABOULÉ	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	VELOUTÉ DE POTIRON
SAUCISSE FUMÉE	POISSON PANÉ	SAUTÉ DE POULET(VVF) AU CITRON	LASAGNES DE LÉGUMES
LENTILLES AUX OIGNONS	FONDUE DE POIREAUX	PURÉE DE PANAIS	PETITS LÉGUMES
BRIE	SAINT MORET BIO	PETITS LÉGUMES	TARTE AUX FRUITS
FROMAGE BLANC SUCRE	FRUIT DE SAISON	RIZ AU LAIT À LA VANILLE	

lundi 30 mars	mardi 31 mars	jeudi 02 avril	vendredi 03 avril
SAUCISSON À L'AIL	SALADE VERTE	SALADE DE LENTILLES	RADIS ROSES & BEURRE
AIGUILLETES DE DINDE SAUCE CITRON	QUENELLE NATURE SAUCE TOMATE	RÔTI DE PORC (VPF, LOCAL) SAUCE FORESTIÈRE	FILET DE POISSON MEUNIÈRE
ÉPINARDS & POMMES DE TERRE	RATATOUILLE	SEMOULE & BROCOLIS	RIZ À LA TOMATE
CAMEMBERT BIO	VACHE QUI RIT	MUNSTER	SAMOS
PETITS SUISSES AUX FRUITS	POMME AU FOUR	TARTE NORMANDE	FRUIT DE SAISON

Fête du Printemps

lundi 16 mars	mardi 17 mars	jeudi 19 mars	vendredi 20 mars
SALADE DE BLÉ	COEUR DE PALMIER VINAIGRETTE	ENDIVES AU MAÏS	Salade de perles, maïs et asperges citronnées
FILET DE DINDE (VVF) À LA PROVENÇALE	CORDON BLEU	TORTELLINI RICOTTA & ÉPINARDS	Filet de poisson sauce aux fines herbes
POÊLÉE DE LÉGUMES	FRITES	BREBIS CREME	Haricots verts à l'ail
GOUDA BIO	PONT L'ÉVÈQUE AOP	CREME DESSERT	Fromage
COMPOTE DE POMMES HVE	PETITS SUISSES NATURES SUCRÉS		Fromage blanc au coulis de fruits rouges

MENU DE PÂQUES

lundi 06 avril	mardi 07 avril	jeudi 09 avril	vendredi 10 avril
FÉRIÉ	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE	Oeufs dur mayonnaise sur son nid de crudités	
	SAUTÉ DE VOLAILLE FAÇON MARENGO	Boulettes d'agneau au thym	
	PURÉE DE POMMES DE TERRE	Pâtes et poêlée de carottes	
	BUCHÉ DE CHÈVRE	Fromage	
	FROMAGE BLANC AROMATISÉ	Moelleux aux deux chocolats	



- Préparé par le Chef
- Produit labellisé
- Produit local ou régional



VACANCES DE PRINTEMPS

