

**MENUS SIVU de Restauration Couronnaise-Cuisine centralisée et satellites**

produit issus des départements limitrophes

produit labellisé BIO

produit avec maximum 2 intermédiaires

menu composé d'un élément BIO

origine FRANCE: né /élevé /abattu

**menu végétal**

SEMAINE BIO

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>semaine 10</b>	<b>2 mars 2026</b>	<b>3 mars 2026</b>	<b>4 mars 2026</b>	<b>5 mars 2026</b>	<b>6 mars 2026</b> <b>menu végétal</b>
H. D'œuvre	taboulé	salade verte au fromage	coleslaw	potage	lentilles vinaigrette
Plat	poisson meunière	saucisse de strasbourg	rôti de porc*	boule de bœuf herbagé	crème champignons petit pois
Légumes	julienne de légumes	pommes rissolées	flageolets	semoule	pâtes
Fromage	brie	***	fromage blanc	fondus président	emmental râpé
Dessert	fruit	yaourt aux fruits	biscuit sablé	fruit	île flottante
s/porc		*saucisse de volaille	*rôti de volaille		
<b>semaine 11</b>	<b>9 mars 2026</b>	<b>10 mars 2026</b>	<b>11 mars 2026</b>	<b>12 mars 2026</b>	<b>13 mars 2026</b> <b>menu végétal</b>
H. D'œuvre	betteraves au fromage	terrines de campagne*	potage à la tomate	céleri rémoulade	tarte au fromage
Plat	cordon bleu	paupiette de veau	dos de lieu sauce crème	émincé de bœuf herbagé	œuf dur béchamel
Légumes	petit pois	coquillettes	épinards pommes vapeur	pommes sautées	chou fleur
Fromage	***	coulommiers	petits suisses	***	***
Dessert	crème vanille	fruit	fruit	compote de pommes	donuts
s/porc		*terrines de volaille			
<b>semaine 12</b>	<b>16 mars 2026</b> <b>menu végétal</b>	<b>17 mars 2026</b>	<b>18 mars 2026</b>	<b>19 mars</b> <b>MENU NOMAD: INDE</b>	<b>20 mars 2026</b>
H. D'œuvre	chou rouge	sardines	terrines de poisson	samossa de légumes	coleslaw
Plat	boules végétariennes	rôti de bœuf	saucisse de volaille	poulet tikka massala	poisson frais
Légumes	boullgour	patatoes	lentilles	riz	pommes vapeur
Fromage	pointe de brie	***	tomme grise	***	edam
Dessert	yaourt fermier	mousse chocolat	crème flamby	dessert des indes	tarte aux pommes
s/porc					
<b>semaine 13</b>	<b>23 mars 2026</b>	<b>24 mars 2026</b> <b>menu végétal</b>	<b>25 mars 2026</b>	<b>26 mars 2026</b>	<b>27 mars 2026</b>
H. D'œuvre	crêpe au fromage	betteraves	radis râpé	terrines de légumes	salade verte
Plat	poisson meunière	omelette	sauté de dinde	rôti de porc*	brandade de poisson
Légumes	courgettes ébly	semoule	haricots verts	pâtes	***
Fromage	bleu	petit fruité	carré frais	emmental râpé	crème de gruyère
Dessert	yaourt vanille	fruit	pâtisserie	fruit	compote pomme fraise
s/porc				* rôti de volaille	
<b>semaine 14</b>	<b>30 mars 2026</b>	<b>31 mars 2026</b> <b>menu végétal</b>	<b>1 avril 2026</b>	<b>Mangeons local et durable dans nos cantines</b>	
H. D'œuvre	betteraves au fromage	œuf dur mayonnaise	salade verte	chou blanc	carottes râpées
Plat	au curry	boule de lentilles	cordon bleu	émincé de bœuf	beignet de calamars
Légumes	frites fraîches	haricots verts	semoule aux légumes	pommes de terre	purée de légumes
Fromage	***	pointe de brie	edam	camembert	ail et fines herbes
Dessert	fruit	yaourt aromatisé	mousse au chocolat	pomme locale	île flottante
s/porc	*escalope de volaille				