

ANNÉE SCOLAIRE 2025/2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

CENTRE DE LOISIRS

**Du 02 au 06
Mars 2026**

Céleri rémoulade **BIO**
Manchon de canard confit
Fromage
Lentilles
Douceur abricot

Goûter : Pain confiture

**Du 09 au 13
Mars 2026**

Salade d'endives / maïs
Tartiflette maison
Iles flottantes
Corbeille fruit au choix

Goûter : Crème dessert
à la vanille
Gâteaux secs

**Du 16 au 20
Mars 2026**

Chou rouge à la vinaigrette
Parmentier de canard
Fromage blanc
Fruit

Goûter : Pain « Kiri »

**Du 23 au 27
Mars 2026**

Salade verte
Wings de poulet
Beignets d'oignon
Brownies à la crème
anglaise

Goûter : Gaufre
Chocolat drink

MENU VÉGÉTARIEN
Velouté de bolets
Steak végétal
Pommes de terre
Fromage **BIO**
Ananas

Goûter : Patte d'ours

Velouté de chou-fleur
Gibelotte de porc
Flageolets
Fromage **BIO**
Pomme

Goûter : Pain fromage

Carottes râpées **BIO**
Fish and chips
Epinards à la béchamel
Fromage **BIO**
Tarte tatin

Goûter : Pain chocolat

MENU VÉGÉTARIEN
Tomates à la vinaigrette
Gratin chou-fleur/brocoli à
la bolognaise **BIO**
Fromage
Salade de fruits

Goûter : Cake au citron

Betteraves rouges à la
vinaigrette de framboises
Rôti de dinde sauce au curry
Haricots beurre
Fromage
Banane

Goûter : Compote de fruits
Gâteaux secs

Taboulé
Rôti de veau
Salsifis persillés
Fromage
Banane

Goûter : Gâteau maison

Salade verte
Lasagnes à la bolognaise
Fromage
Crumble poire/chocolat

Goûter : Beignet aux
pommes

Radis beurre
Filet de poisson sauce
méditerranéenne
Riz
Yaourt fermier de la
Région Centre
Goûter : Pomme
Gâteaux secs

Rillettes de poulet
Poêlée truite façon thaï
Perles de céréales
Petit suisse sucré
Clémentine

Goûter : Pain fromage

MENU VÉGÉTARIEN
Carottes râpées **BIO**
Cappelletti aux fromages
Gâteau aux amandes

Goûter : Pain
« Vache qui rit »

Concombre à la
vinaigrette
Blanquette de veau
Riz
Fromage **BIO**
Poire
Goûter : Salade de fruits
Gâteaux secs

Goûter : Pain aux lait
« Nutella »

Salade strasbourgeoise
Sauté de bœuf
Carottes persillées **BIO**
Crème à la fraise biscuitée

Goûter : Orange
Gâteaux secs

Œuf mimosa
Filet de tacaud sauce au
beurre blanc
Jardinière de légumes
Fromage **BIO**
Orange

Goûter : Compote madeleine

MENU VÉGÉTARIEN
Quiche aux légumes maison
Steak fromager
Haricots verts
Fromage
Banane
Goûter : Brownies

Céleri rémoulade
Quenelle de brochet sauce
aux crustacés
Tortis de couleurs
Fromage **BIO**
Ananas frais
Goûter : Gourde compote
Gâteaux secs

Compte-tenu du marché, le gérant se réserve le droit de modifier les menus, tout en respectant leur équilibre
Les menus sont accessibles sur le site internet de la commune saintdenisenval.com