

Menu du 09 au 13 février et du 02 au 27 mars 2026.

*En raison des approvisionnements des modifications peuvent avoir lieu.

Restauration scolaire Municipale / Maternelle – élémentaire -Orouët.

Fruits et légumes crus- entrée protéique& produit frits ou pré-frit>15%lipides- plat protidique-fruits et légumes cuits- produits laitiers ou dessert lactés-fromage>100mg<150mg de calcium-fromage>150mg de calcium-féculents céréales légumes sec-dessert>15% lipides Dessert>20g de glucide.

Lundi 09 / 02 / 2026 Entrée(s) Végétarien - Carotte pelée râpée bio*   Plat(s) Végétarien - Riz cantonais végétarien*  Accompagnement(s) Salade verte - Batavia*   Produit(s) laitier(s) 100mg =< Fromage < 150mg - Boursin AFH* Dessert(s) Fruit cuit - Pêche au sirop* 	Mardi 10 / 02 / 2026 Entrée(s) Cuitité - Brocolis vinaigrette*  Plat(s) Volaille - Filet de poulet au curcuma et coulis de tomates*    Accompagnement(s) Légumes - Poêlée de légumes*    Produit(s) laitier(s) Fromage >= 150 mg - Camembert portion* Dessert(s) Dessert féculent - Crêpes au sucre* 	Jeudi 12 / 02 / 2026 Entrée(s) Féculent - Salade de pommes de terre au thon vinaigrette *   Plat(s) Porc - Jambon grill *    Accompagnement(s) Légumes - Printanière de légumes au beurre *  Produit(s) laitier(s) Fromage >= 150 mg - Babybel* Dessert(s) Fruit cuit - Compote de pomme allégée *	Vendredi 13 / 02 / 2026 Entrée(s) Cruditité - Feuilles de chêne  Plat(s) Poisson et produits de la mer - Poisson du jour frais*   Accompagnement(s) Légumes - Julienne de légumes au beurre *  Produit(s) laitier(s) Laitage - Yaourt nature sucré* Dessert(s) Fruit cru - Clémentine*
Lundi 02 / 03 / 2026 Entrée(s) Féculent - Taboulé aux agrumes*  Plat(s) Végétarien - Lasagne épinard-poivrons-chèvre*  Accompagnement(s) Salade verte - Scarole*   Produit(s) laitier(s) Fromage >= 150 mg - St morêt* Dessert(s) Fruit cru - Banane*	Mardi 03 / 03 / 2026 Entrée(s) Entrée fromagère >= 150 mg - Salade aux trois fromages*  Plat(s) Bœuf non haché - Daube de bœuf aux pruneaux*    Accompagnement(s) Légumes - Carottes rondelles BIO*   Produit(s) laitier(s) 100mg =< Fromage < 150mg - Kiri * Dessert(s) Laitage - Fromage frais aux fruits bio* 	Jeudi 05 / 03 / 2026 Entrée(s) Cruditité - Composée ananas / emmental/mâche*  Plat(s) Agneau non haché - Sauté d'agneau aux épices *  Accompagnement(s) Légumes secs - Semoule couscous*  Produit(s) laitier(s) Laitage - Yaourt nature sucré bio *    Dessert(s) Fruit cru - Pommes fruits BIO *   	Vendredi 06 / 03 / 2026 Entrée(s) Cruditité - Duo de choux bio aux raisins*   Plat(s) Végétarien - Omelette nature*  Accompagnement(s) Légumes - Ratatouille*  Produit(s) laitier(s) 100mg =< Fromage < 150mg - Tome noire* Dessert(s) Dessert féculent - Muffins aux pépites de chocolat* 
Lundi 09 / 03 / 2026 Entrée(s) Cruditité - Pamplemousse*   Plat(s) Végétarien - Gratin de légumes bio* - Copie   Accompagnement(s) Féculents - Coquillettes bio*  	Mardi 10 / 03 / 2026 Entrée(s) Cruditité - Céleri rémoulade*    Plat(s) Porc - Rôti de porc longe VPF*   Accompagnement(s) Légumes - Flageolet*  Produit(s) laitier(s)	Jeudi 12 / 03 / 2026 Entrée(s) 100 mg =< Entrée fromagère < 150 mg - Rondelle de betterave au tartare*  Plat(s) Poisson et produits de la mer - Poisson du jour frais*  Accompagnement(s) Féculents - Pommes de terre cube bio	Vendredi 13 / 03 / 2026 Entrée(s) Féculent gras - Friand au fromage*  Plat(s) VPO gras > 70 % MPA - Brin de veau  Accompagnement(s) Légumes - Poêlée de légumes*  Produit(s) laitier(s)

Produit(s) laitier(s) Fromage >= 150 mg - Petit louis* Dessert(s) Fruit cru - Orange*	100mg <= Fromage < 150mg - Camembert portion* Dessert(s) Fruit cuit - Poires au sirop - Copie*	20mm* Produit(s) laitier(s) Fromage >= 150 mg - St morêt* Dessert(s) Fruit cru - Kiwi*	Fromage >= 150 mg - Babybel* Dessert(s) Fruit cuit - Cocktail de fruits sirop*
Lundi 16 / 03 / 2026 Entrée(s) Crudité - Céleri rave bio vinaigrette /ciboulette* Plat(s) Bœuf non haché - Rôti de bœuf cuit * Accompagnement(s) Féculents - Gratin dauphinois Produit(s) laitier(s) 100mg <= Fromage < 150mg - St nectaire laitier* Dessert(s) Dessert sucré - Yaourt à boire*	Mardi 17 / 03 / 2026 Entrée(s) Cuitité - Betteraves cubes vinaigrette* Plat(s) Volaille - Aiguillette de poulet mariné grillé* Accompagnement(s) Légumes - Purée de carotte/céleri bio* Produit(s) laitier(s) Fromage < 100 mg - Tartare* Dessert(s) Laitage et féculent - Semoule au lait*	Jeudi 19 / 03 / 2026 Entrée(s) Entrée protéique - Tomate 1/2 œufs durs bio * Plat(s) Viande hachée - Saucisse de volaille bio* Accompagnement(s) Féculent - Purée de p de terre Produit(s) laitier(s) 100mg <= Fromage < 150mg - Chèvre * Dessert(s) Fruit cuit - Compote de pomme allégée *	Vendredi 20 / 03 / 2026 Entrée(s) Crudité - Pamplemousse* Plat(s) Plat complet féculents - Riz cantonnais * Accompagnement(s) Salade verte - Batavia* Produit(s) laitier(s) Fromage >= 150 mg - Petit louis* Dessert(s) Fruit cru - Banane*
Lundi 23 / 03 / 2026 Entrée(s) Crudité - Salade coleslaw vinaigrette bio* Plat(s) Volaille - Pilon de poulet mariné & grillé* Accompagnement(s) Féculents - Pommes de terre cubes sautées bio* Produit(s) laitier(s) Fromage >= 150 mg - Vache qui rit* Dessert(s) Laitage - Fromage blanc goût vanille*	Mardi 24 / 03 / 2026 Entrée(s) Crudité - Salade d'endives à l'ananas et pommes * Plat(s) Plat complet féculents - Lasagne bolognaise * Accompagnement(s) Salade verte - Scarole* Produit(s) laitier(s) 100mg <= Fromage < 150mg - St Paulin* Dessert(s) Fruit cuit - Compote pomme/ pêche*	Jeudi 26 / 03 / 2026 Entrée(s) Autre - Rémoulade de choux fleurs * Plat(s) Viande hachée - Saucisse de volaille bio* Accompagnement(s) Féculents pré-frits ou frits / panés - Frites 10/10* Produit(s) laitier(s) Fromage < 100 mg - Tartare* Dessert(s) Dessert sucré - Iles flottantes *	Vendredi 27 / 03 / 2026 Entrée(s) 100 mg <= Entrée fromagère < 150 mg - Choux rouge à la chèvre et au maïs bio* Plat(s) Poisson et produits de la mer - Poisson du jour frais* Accompagnement(s) Féculents - Pommes de terre vapeur* Produit(s) laitier(s) Laitage - Brissé aux fruits bio* Dessert(s) Fruit cru - Kiwi*

Au quotidien, un menu de substitution (protéines végétales-légumes-fromage) est proposé aux convives (allergies alimentaires ou régime spécial). Des changements peuvent être faits en fonction des approvisionnements.