






Restaurant scolaire de Vindelle

MENUS DE MARS 2026



Lundi 02	Mardi 03	Jeudi 05 (végétarien)	Vendredi 06
Salade de Pommes de Terre/Pomme/thon	Laitue/dés de fromage/pomme	Carottes rapées/ Feta	Taboulé
Sol l'y laisse de dinde	Daube de bœuf	Riz cantonais	Poisson
Courgettes	 Carottes/Navets	Salade d'endives	Poêlée de légumes
Yaourt nature	Eclair au chocolat	Crème brûlée maison	Comté
Clémentine			Poire
Lundi 09	Mardi 10	Jeudi 12 (végétarien)	Vendredi 13
Céleri rémoulade	Soupe	Salade de mâche/cresson/pissenlits/Maïs	Rillettes
Beignets de calamars	Quiche Lorraine	Dahl de lentilles corail	Rôti de veau
Haricots beurre	Salade verte	Riz	Purée
Kiri	Petit suisse	Chavroux 	Tome noire
Cake maison	½ Pomme	Compote de pêche	Mangue fraîche
Lundi 16 (végétarien)	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
Chou rouge/maïs	Haricots verts vinaigrés	Toast de maquereau	Radis/beurre
Céréales gourmandes aux légumes	Brandade de poisson	Chili con carne	Escalope de dinde panée
Saint Nectaire	Camembert	Bûche du Pilat	Haricots verts 
Mousse au chocolat	Kiwi	Banane	Riz au lait
Lundi 23	Mardi 24	Jeudi 26 (végétarien-plaisir)	Vendredi 27
Bouillon de vermicelle	Salade de pâtes vinaigrette	Salade de lentilles	Poireau vinaigrette
Pot au feu et ses légumes	Boudin noir/blanc/Pommes cuites	Frites au cheddar	Conchiglioni au saumon
Tome blanche	Pâtes	Laitue	Vache qui rit
Orange 	Ossau Iraty	Tarte aux poires amandine	Salade d'agrumes
	Poire		
Lundi 30	Mardi 31	Jeudi 02 avril (végétarien)	Vendredi 03 avril
Crêpe maison au fromage	Betteraves rouges	Salade coleslaw	Courgettes rapées
Poisson sauce échalote	Tartiflette	Nuggets de légumes	Poulet
Purée de patate douce	Salade verte	Carottes vichy	Pommes de terre au four
 Brie	Fromage blanc/ miel	Charlotte maison	Tome noire
Pomme			Fruit



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits.

Dès que possible, nous intégrons des produits BIO dans nos menus
En 2025, 21% des produits inclus dans nos menus étaient BIO et 34% issus d'AOP