



RESTAURANT SCOLAIRE de Bellegarde - Quiers

Menu - Mars 2026



lundi 2 mars		mardi 3 mars		jeudi 5 mars		vendredi 6 mars	
Carottes râpées bio	10	Pâté de foie/cornichons	1,7	Oeuf dur mayo	3,10	Betteraves bio, avocats, fêta	7,10
Boulette de bœuf bio		Escalope de dinde viennoise	1,3	Galette de blé épinards, emmental	1,7	Dos de colin msc	4,7
Riz Bio	7	Haricots verts bio	7	Lentilles bio		P.terre/brocolis bio	7
Bugnes	1,3,7	Gouda	7	Camembert	7	Fromage	7
		Fruit bio		 Pomme au four	7	 Fruit	
lundi 9 mars		mardi 10 mars		jeudi 12 mars		vendredi 13 mars	
Friand au fromage	1,3,7	Velouté de légumes bio	7	Repas Auvergnat		Choux blanc râpée	10
Mijoté de volaille	7	Raviolis aux légumes Bio	1,3,7	Salade verte bio/cantal AOP	7	Filet de colin pané msc	1,7
Haricots beurre Bio	7	Petit suisse bio	7	Potée (choux, carottes, P.terre)		Trio de légumes bio	7
Bûchette chèvre/vache	7	Galette au beurre	1,3,7	Saucisse, échine		Kiri	7
Fruit bio				La Flognarde aux pommes	1,3,7	 Fruit	
lundi 16 mars		mardi 17 mars		jeudi 19 mars		vendredi 20 mars	
Céleri bio rémoulade	3,10	Repas choisi par les CE1/CE2		Saucisson sec		Concombre bio en salade	10
Omelette (plein air)	3	Carottes râpées bio	10	Filet de poisson msc sauce verte	7	Saucisse de volaille	
 Frites		Lasagnes maison	1,3,7	Ebly bio	1,7	 Printanière de légumes	7
vache qui rit	7	Salade verte bio	10	Brie	7	Fromage	7
Banane bio		Flan vanille bio	7	Fruit Bio		Compote bio	
lundi 23 mars		mardi 24 mars		jeudi 26 mars		vendredi 27 mars	
Oeuf mimosa	3	Macédoine/thon en salade	4,9,10	Cake salé maison	1,3,7	Taboulé	1,10
Tomates farcies véggie	1,7	Jambon à la crème	7	Paupiette de volaille	1,3,7	Filet de colin à la crème	4,7
Riz Bio	7	Purée maison	7	Haricots verts bio	7	Petits légumes bio	7
Tomme blanche	7	Fromage	7	Tartare/samos	7	Yaourt sucré bio	7
Fruit bio		Dessert choisi par les CP, CE2 :		Fruit Bio		 Fruit	
		Oeuf à la neige	3,7				

Menus sous réserve de modification liée à l'approvisionnement

Circuit court :	Viande de volailles : Ets Lemoine Bellegarde Pommes de terre : EARL Courtigis - Oussoy en Gâtinais		Préparation faite maison
HVE : Haute valeur environnementale 	 CE2 : Certification environnementale niveau 2	* IGP : Indication Géographique protégée	
Origine des viandes : France	Indication des principaux allergènes :	gluten 1 - crustacé 2 - œuf 3 - poisson 4 - arachide 5 - soja 6 - lait et dérivé dont lactose 7 - fruits à coques 8 - céleri 9 - moutarde 10 - graines de sésame 11 - sulfites 12 - lupin 13 - mollusques 14	
Pains : Boulangeries de Bellegarde			

