



Restauration Scolaire

Varennes-Vauzelles

Repas confectionnés par la Cuisine des Saveurs



MARS 2026




LUNDI 2 MARS

Taboulé 
Filet de poisson  sauce citron
Haricots verts 
Saint Morêt
Chocolat liégeois 


MARDI 3 MARS

Salade verte 
Aligot 
Petit suisse aromatisé 
Orange

JEUDI 5 MARS

Salade piémontaise
Omelette  à l'emmental
Ratatouille à la provençale
Emmental
Tarte aux pommes







VENDREDI 6 MARS

Endives en salade
Paëlla de poulet 
Coulommiers
Poire Comice




LUNDI 9 MARS

Salade de riz  de Camargue
Bœuf bourguignon
Purée de céleri
Comté    
Orange sanguine

MARDI 10 MARS

haricots verts  en salade
Blanquette de dinde 
Pommes vapeur
Fromage Le Nivernais    
Camembert (mater.)
Compote pommes-poires 

JEUDI 12 MARS

Pizza fromage
Filet de poisson  meunière
Choux fleurs 
Yaourt nature sucré  (Perot)
Kiwi

VENDREDI 13 MARS

Macédoine de légumes mayonnaise
Lentilles  crémeuses
Carottes braisées 
Brie
Banane 



LUNDI 16 MARS

Œuf dur mayonnaise

Gratin de pâtes Suzanne



Yaourt nature



Orange

MARDI 17 MARS

Carottes râpées - 1/2 œuf

Sauté de porc (Luzy) à la moutarde

Flageolets

Yaourt vanille



Millefeuille

JEUDI 19 MARS

Salade de blé

Rosbif au jus de veau

Brocolis



Saint Nectaire



Ananas au sirop

VENDREDI 20 MARS

Macédoine de légumes mayonnaise

Filet de poisson beurre persillé

Rösties de légumes

Camembert

Pomme cuite au caramel

LUNDI 23 MARS

Choux fleurs vinaigrette



Gratin de pommes de terre au reblochon



Fromage blanc



Pomme

MARDI 24 MARS

Taboulé



Emincé de poulet au jus



Epinards à la crème

Bûche du Pilat

Poire

JEUDI 26 MARS

Chou blanc vinaigrette

Gratin de poisson

Riz de Camargue pilaf



Yaourt aromatisé



Orange

VENDREDI 27 MARS

Salade de pâtes océane



Jambon braisé

Carottes persillées

Brie

Banane



Bleu Blanc Cœur



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Contrôlée



Local



Appellation d'Origine Protégée



Produit fermier



Identification Géographique Protégée



MSC



Haute Valeur Environnementale



produit subventionné par l'aide de l'UE



Label Rouge

Ces menus, élaborés par une diététicienne, sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements. Les traces ne sont pas mentionnées dans la composition.

