



SIRP DE PETIT PALAIS - SAINT SAUVEUR DE PUYNORMAND

RESTAURANT SCOLAIRE

MENU DU 2 AU 27 MARS 2026



	Du 2 au 6 mars	qualité	Du 9 au 13 mars	qualité	Du 16 au 20 mars	qualité	Du 23 au 27 mars	qualité
LUNDI	Taboulé d'hiver aux abricots secs Bœuf aux olives Carottes Vichy Mimolette Yaourt à la fraise	 	Repas Végétarien Salade mimosa Cari patates douces & lentilles Riz basmati Emmental Fruit frais de saison	 	Bouillon aux vermicelles Blanquette de dinde Haricots-verts persillés Gouda Moelleux aux raisins secs	 	Betteraves aux échalotes Paleron de bœuf Purée de butternut-carottes Vache Picon Yaourt au sucre de canne	
MARDI	Repas Végétarien Œuf dur mayonnaise Gratin de macaronis Salade verte Gouda Fruit frais de saison	 	Carottes râpées ciboulette Longe de porc laquée Mogettes de Vendée Camembert Compote de pommes	 	Céleri rave vinaigrette au miel Parmentier de poisson Coulommiers Fruit frais de saison	 	Salade aux pommes & noix Poulet rôti Frites Cantal Fruit frais de saison	
MERCREDI								
JEUDI	Chou chinois sauce soja Filet de colin sauce crème Pommes vapeur Cotentin à l'ail Fruit frais de saison	 	Endives-iceberg-croûtons Sauté de bœuf Goulasch Petit-pois Saint Nectaire Clafoutis	 	 Menu des enfants		Repas Végétarien Carottes râpées Haricots-rouges façon Chili Riz pilaf Mimolette Fromage blanc au coulis	
VENDREDI	Soupe Alphabet Poulet grillé aux amandes Haricots-beurre Coulommiers Pâtisserie du chef	 	Velouté de lentilles corail Lamelles d'encornet snackées Purée de brocolis Brie Fruit frais de saison	 	Repas Végétarien Soupe de pois-cassés Pizza aux légumes & cheddar Iceberg Tome Flan au chocolat	 	Pâté de campagne Filet de colin au curry Gratin de chou-fleur Emmental Fruit frais de saison	

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Toutes nos viandes de 1ère catégorie sont d'origine "France"

Le poisson du jour: poisson frais

Origine des produits:

Bleu Blanc Cœur

BIO



FAIT MAISON



LABEL ROUGE

FRAIS

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



Le produit du mois

