










































	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 02 au 06 mars	<u>Salade composée</u> Céleri branche en salade Pavé de merlu à l'oseille <u>Boulgour</u>  Lentilles Fromage  Compote de fruits Pomme au four	<u>Salade Lapérouse</u> * Salade western * Pilons de poulet  <u>Carottes sautées</u>  Petits pois Yaourt  Beignet de Mardi gras au choix	Macédoine de légumes Paupiette de veau aux champignons frais <u>Pommes de terre</u>  vapeur Fromage Fruit de saison	<u>Potage Dubarry</u>  (chou-fleur) Œufs durs sauce tomate Gratin de légumes Fromage <u>Chou à la crème</u> Quatre-quarts	<u>Salade de pâtes</u> à l'italienne  Salade de blé orientale Bœuf au paprika  <u>Haricots verts persillés</u> Julienne de légumes  Fromage  Banane sauce chocolat Poire au caramel beurre salé
Semaine du 09 au 13 mars	Lundi <u>Salade de crudités</u> Salade de champignons Saucisse de Francfort Frites Petit suisse  Fruit de saison	Mardi – Repas végétarien <u>Salade mêlée, croûtons et emmental</u> Salade et maïs Semoule, légumes  et pois chiches aux épices Fromage Compote pomme-banane Compote de pommes	Mercredi Rillettes Pâtes à la bolognaise  Fromage Fruit de saison 	Jeudi Repas à thème Carnaval gourmand 	Vendredi <u>Betteraves vinaigrette</u>  Salade de haricots verts Filet de poisson au basilic Mousseline de légumes Navets glacés Fromage Tarte Bourdaloue Flan pâtissier
Semaine du 16 au 20 mars	Lundi <u>Endives à l'emmental</u>  Céleri rave Jambon grill sauce charcutière Blé Semoule Petit suisse Fruit de saison 	Mardi – Repas végétarien <u>Salade de crudités</u> Salade verte et maïs Duo de lentilles et boulgour aux champignons Carottes sautées  Fromage  Gâteau au yaourt Cake au citron	Mercredi Crudités vinaigrette Paëlla  Fromage  Duo de fruits frais	Jeudi Salade de pâtes aux légumes Taboulé Filet de poisson au citron Brocolis vapeur  Petits pois  Fromage Pot de crème à la vanille Pot de crème au caramel	Vendredi Pâté de campagne Saucisson à l'ail Filet de dinde à l'orientale  Céréales gourmandes Pommes de terre Fromage  Salade de fruits Compote de fruits
Semaine du 23 au 27 mars	Lundi Feuilleté au fromage Quiche lorraine Emincé de bœuf au paprika  Carottes  Haricots beurre Fromage  Fruit de saison au choix	Mardi Œuf dur mayonnaise Terrine de poisson Sauté de dinde au curry  Riz  Blé aux herbes  Fromage  Yaourt aromatisé Fromage blanc au sucre	Mercredi Salade de céleri  aux pommes Escalope de porc  Duo poireaux-pommes de terre Fromage Fromage blanc à la confiture 	Jeudi – Repas végétarien Chou blanc vinaigrette Radis beurre Quiche brocolis et fêta Salade verte Yaourt  Fruit de saison 	Vendredi Concombre à la crème Salade d'avocat Emincé de porc basquaise  Chou-fleur persillé Haricots verts  Fromage Entremets Panna cotta au coulis de fruits

 Produit issu de l'agriculture biologique  
Choix des maternelles soulignées

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis



Viandes françaises



## Menus du restaurant scolaire de Tigy

Du 30 mars au 10 avril 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi – Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
Semaine du 30 mars au 03 avril	<u>Salade de pâtes</u> Salade de riz Escalope de volaille <u>Epinards</u> Petits pois Fromage Yaourt au choix	<u>Salade de haricots verts</u> Salade de cœur de palmier Dos de colin à la vanille <u>Blé</u> Boulgour Fromage Fruit de saison au choix	Salade de haricots rouges <u>Farfalles</u> tomates et basilic Fromage Fruit de saison	<b>Repas à thème</b> <b>Magie du chocolat</b>	<u>Salade verte, emmental et croûtons</u> Radis beurre Sauté de porc colombo Frites Fromage <u>Compote de pommes</u> Compote de fruits
Semaine du 06 au 10 avril	Lundi Férié	Mardi – Repas végétarien <u>Salade de riz</u> Salade de blé Omelette sauce tomate Haricots beurre Duo de légumes Fromage Fruit de saison	Mercredi Concombre vinaigrette Sauté de poulet <u>Semoule</u> Fromage Entremets	Jeudi Tomates vinaigrette Chou blanc vinaigrette Emincé de volaille au curry <u>Haricots beurre</u> Gratin de chou-fleur Fromage blanc Gâteau au yaourt Moelleux au caramel	Vendredi <u>Tomates à l'échalote</u> Salade verte et croûtons Carbonara Spaghettis <u>Coquillettes</u> Fromage <u>Poire au chocolat</u> Fruits au sirop
Semaine du 13 au 17 avril	Lundi Salade de lentilles Filet de colin sauce ciboulette Courgettes Fromage Pomme	Mardi – Repas végétarien Concombre vinaigrette Lasagnes aux légumes <u>Salade verte</u> Fromage Crème dessert à la vanille	Mercredi <u>Betteraves</u> à la moutarde à l'ancienne <u>Haut de cuisse de volaille</u> Gratin de légumes Fromage Flan aux abricots	Jeudi Pizza du Chef Kefta de bœuf Brocolis Fromage Fruit de saison	Vendredi Salade d'avocat Saucisse de Francfort Pommes noisettes Fromage blanc Fruit de saison

Produit issu de l'agriculture biologique

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis



Viandes françaises

Choix des maternelles soulignés