



Restaurant du groupe scolaire de la Varde Minici



♪ Menu du 02 mars au 06 mars 2026 ♪

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées Ou Chou blanc au comté	Salade de blé au thon Ou Salade d'endives	Céleri rémoulade	Betteraves Ou Macédoine de légumes	Chou au fromage et blanc de dinde Ou Tartine de chèvre
Plat	Steak végétarien Ou Chili végétarien	Hachis Parmentier Ou Boulettes de bœuf	Œufs durs à la crème	Filet de poisson sauce poivron rouge Ou Paupiette de Poisson	Escalope de volaille à la crème Ou Sauté de volaille au curry
Garniture	Riz Ou Brocolis	Purée de pommes de terre Ou Carottes vichy	Gratin de pâtes Ou Epinards	Blé Ou Julienne de légumes	Semoule Ou Blettes
Laitage	Yaourt Ou Plateau De Fromage				
Fruit Ou Dessert	Corbeille de fruits				
	Yaourt aux fruits Ou Petit sucré	Fruits	Pomme au four à la confiture	Gâteau au chocolat Ou Gâteau aux pommes	Fruits
Fruits et légumes frais	Bio	Label rouge	Producteur local	Végétarien	Fait maison

Tous nos plats et hors d'œuvres sont fabriqués sur site par nos chefs, dans le respect des traditions culinaires. Les matières premières utilisées peuvent contenir les 14 allergènes



Restaurant du groupe scolaire de la Varde Minici



♪ Menu du 09 mars au 13 mars 2026 ♪

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi				
Entrée	Pâté de foie Ou Pâté de campagne		Trio de crudités et vinaigrette au pamplemousse Ou Salade d'haricots verts		Tarte au fromage et à la tomate		Piémontaise Ou Taboulé		Velouté de carotte
Plat	Roti de bœuf froid sauce tartare Ou Sauté de bœuf aux raisins		Calamars à la romaine Ou Poisson pané		Aiguillettes de poulet à la crème		Sauté de porc Ou Saucisse de Toulouse		Far normand salé Ou Boulettes végétariennes
Garniture	Haricots blancs À la crème Ou Navets rôtis		Purée de patates douces Ou épinards		Frites Ou Brocolis		Haricots coco à la tomate Ou Brunoise de légumes		Salade verte Ou Pommes de terre sautées
Laitage	Yaourt Ou Plateau De Fromages								
Fruit Ou Dessert	Corbeille de fruits								
Fruits et légumes frais	Bio	Label rouge		Fromage blanc Ou Liégeois chocolat		Tarte normande Ou Tarte poire amandine			

Tous nos plats et hors d'œuvres sont fabriqués sur site par nos chefs, dans le respect des traditions culinaires. Les matières premières utilisées peuvent contenir les 14 allergènes



Restaurant du groupe scolaire de la Varde Minici



♪ Menu du 16 mars au 20 mars 2026 ♪

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade composée Ou Thon au maïs	Céleri au fromage blanc Ou Salade d'endives	Salade César	Avocat surimi Ou Coleslaw	Rouleaux de printemps aux crudités, vinaigrette
Plat	Bolognaise Ou Lasagnes de bœuf	Courge butternut gratinée au parmesan Ou Bouchée végétarienne	Poisson pané	Rôti de porc ou Paupiette de porc sauce moutarde	Cuisse de poulet à la rhubarbe
Garniture	Spaghettis Ou Mâche	Boulgour Ou Endives braisées	Riz Ou Poêlée méridionale	Lentilles vertes Ou Haricots beurre	Pommes de terre sautées Ou Carottes
Laitage	Yaourt Ou Plateau De Fromages				
Fruit Ou Dessert	Corbeille de fruits				
	Yaourt nature sucré Ou Yaourt vanille	Gâteau au chocolat Crème anglaise Ou Flan pâtissier	Crème brûlée	Fruits	
Fruits et légumes frais	Bio	Label rouge	Producteur local	Végétarien	Fait maison

Tous nos plats et hors d'œuvres sont fabriqués sur site par nos chefs, dans le respect des traditions culinaires. Les matières premières utilisées peuvent contenir les 14 allergènes



Restaurant du groupe scolaire de la Varde Minici



❖ Menu 23 mars au 27 mars 2026 ❖

 	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Velouté de légumes	Rillettes de porc Ou Pâté de campagne	 Œuf dur mayonnaise	 Carottes râpées au jus d'orange Ou Chou blanc au comté	 Cake au fromage Ou Cake chorizo
Plat	 Quiche aux légumes Ou Bouchées végétariennes	Pilon de poulet sauce barbecue Ou Rôti de dinde sauce au thym	Jambon blanc	Calamars à la romaine Ou Filet de poisson à la bordelaise	 Steak haché Ou Boulettes de bœuf sauce au poivre
Garniture	 Salade verte	 Petit pois Ou Poêlée de légumes	 Coquillettes Ou Carottes vichy	 Riz sauvage Ou Salade verte	Frites Ou Haricots au beurre
Laitage	Yaourt Ou Plateau De Fromages				
Fruit Ou Dessert	Corbeille de fruits				
	 Fromage Ou Petit sucré	 Fruits	 Panna-cotta au coulis	 Chou à la crème Ou Mousse au chocolat	 Fruits
Fruits et légumes frais 	 Bio	 Label rouge	 Producteur local	 Végétarien	 Fait maison

Tous nos plats et hors d'œuvres sont fabriqués sur site par nos chefs, dans le respect des traditions culinaires. Les matières premières utilisées peuvent contenir les 14 allergènes



Restaurant du groupe scolaire de la Varde Minici



❖ Menu 30 mars au 03 avril 2026 ❖

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Entrée	Salade de brocolis et bacon Ou Salade de champignons rôtis, pommes de terre et oignons rouges	Rillettes de poisson Ou Salade de crevettes pamplemousse		Saucisson à l'ail	Salade de mâche composée Ou Coleslaw	Asperges a la vinaigrette Ou Betteraves
Plat	Rougail saucisses Ou Escalope de porc sauce chasseur	Nuggets de poulet Ou Aiguillettes de poulet Sauce tomate	Hachis parmentier	Bolognaise de lentilles Ou Steak végétarien	Cassolette de poisson sauce crustacés Ou Filet de poisson	
Garniture	Riz Ou Fondue de poivrons	Pennes Ou Haricots verts	Salade verte	Spaghettis Ou Salade verte	Blé Ou Fondue de poireaux	
Laitage	Yaourt Ou Plateau De Fromages					
Fruit Ou Dessert	Corbeille de fruits					
Fruits et légumes frais	Bio	Label rouge	Producteur local	Végétarien	Fait maison	

Tous nos plats et hors d'œuvres sont fabriqués sur site par nos chefs, dans le respect des traditions culinaires. Les matières premières utilisées peuvent contenir les 14 allergènes



Restaurant du groupe scolaire de la Varde Minici



❖ Menu du 06 avril au 10 avril 2026 ❖

 	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Lundi de Pâques Férié	Salade d'artichauts, roquette et parmesan Ou Haricots verts à la vinaigrette	Carottes râpée	Céleri rémoulade Ou Macédoine de légumes	Œuf mimosa
Plat		Chili con carné Ou Boulettes bœuf	Côte de porc	Sauté de dinde façon blanquette Ou Cuisse de poulet rôtie	Sauté d'agneau Navarin
Garniture		Riz Ou Poêlée de légumes	Fondue de chou vert Ou Brocolis	Boulgour Ou Brocolis	Purée de pomme de terre
Laitage	Yaourt Ou Plateau De Fromages				
Fruit Ou Dessert	Corbeille de fruits				
Fruits et légumes frais	Bio 	Label rouge	Producteur local	Végétarien	Fait maison 

Tous nos plats et hors d'œuvres sont fabriqués sur site par nos chefs, dans le respect des traditions culinaires. Les matières premières utilisées peuvent contenir les 14 allergènes