



# Menus du 23 fév. au 3 avr. 2026

## École Marie Curie et Danielle Gouze Mitterrand

Tous les repas sont élaborés quotidiennement sur place  
dans la cuisine de Marie Curie par la cheffe Aurore Chandelier  
et son aide cuisinière Fatima Ribeiro.

Les plats indiqués en or sont « **faits maison** ».

lundi 23 fév.	mardi 24 fév.	jeudi 26 fév.	vendredi 27 fév.
Feuilleté au fromage Poisson selon arrivage Épinards à la crème Fruit de saison 🥗🍌	Coleslaw Cuisse de poulet rôti Pâtes Tomme 🥗🍌 Compote de fruits 🥗🍌	Velouté de légumes au Saint-Môret Gratin de gnocchi à la tomate et Mozzarella Fruit de saison 🥗🍌	Salade verte et croûtons 🥗🍌 Sauté de veau au citron Riz basmati Yaourt Dessert

lundi 2 mar.	mardi 3 mar.	jeudi 5 mar.	vendredi 6 mar.
Salade de lentilles et oeufs durs Steak haché au jus Haricots verts Emmental Fruit de saison 🥗🍌	<b>NOUVEL AN CHINOIS</b> Salade de chou chinois Sauté de porc au caramel Riz cantonnais Salade exotique	Carottes rapées 🥗🍌 Poisson selon arrivage Ébly Saint-Paulin Poire pochée au sirop	Betteraves rouges et fêta Boulgour tandoori aux patates douces Yaourt Bugnes

lundi 9 mar.	mardi 10 mar.	jeudi 12 mar.	vendredi 13 mar.
Radis et son beurre Poisson selon arrivage Purée de carottes Yaourt Fruit de saison 🥗🍌	Rillettes de thon et fromage émincé de volaille à la crème Riz pilaf Fruit de saison 🥗🍌	Méli mélo de crudités 🥗🍌 Pâtes au pesto et légumes Fromage de chèvre Tarte feuilletée aux pommes	Macédoine de légumes Boulettes de boeuf Gratin dauphinois Crème dessert au chocolat

lundi 16 mar.	mardi 17 mar.	jeudi 19 mar.	vendredi 20 mar.
Céleri rémoulade Rôti de porc Flageolets à la tomate Comté 🍷🍷 Fruit de saison	Taboulé Sauté de boeuf au paprika Petits pois et carottes Tiramisu au chocolat	Gougère au fromage Parmentier de lentilles Yaourt Fruit de saison 🍷🍷	Carottes rapées 🍷🍷 Lasagnes au saumon et poireaux Cantal 🍷🍷 Compote de fruits 🍷🍷

lundi 23 mar.	mardi 24 mar.	jeudi 26 mar.	vendredi 27 mar.
Salade de chou 🍷🍷 Cassoulet Yaourt Fruit de saison 🍷🍷	Salade de riz et pois chiches Ravioles du Dauphiné au Saint Marcellin Compote de fruits 🍷🍷	Pâté croûte Blanquette de volaille Mélange de céréales Emmental Fruit de saison 🍷🍷	Salade d'endives au comté 🍷🍷 Poisson selon arrivage Poêlée de chou fleur Crème dessert à la vanille

lundi 30 mar.	mardi 31 mar.	jeudi 2 avr.	vendredi 3 avr.
Coleslaw 🍷🍷 Parmentier de veau Tomme 🍷🍷 Compote de fruits	Salade mexicaine Œufs à la florentine Yaourt Fruit de saison 🍷🍷	Salade verte 🍷🍷 Merguez façon couscous Semoule Saint-Nectaire 🍷🍷 Chouquettes	<b>MENU ANTI GASPI</b>

**Le restaurant scolaire s'engage à proposer 50% de produits de qualité et durables, dont au moins 20% de produits bio.**

*Les menus sont ainsi susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.*

Quelques-uns de nos partenaires : boulangerie de l'Abbaye, boulangerie Polisson, le fournil de Buffières, laiterie Bernard, coopérative d'Etrez, terroirs de Saône-et-Loire, la ferme du Mont Rouge, Sapam, Atypique, Biocoop pour l'épicerie...

Les produits suivis de ce symbole 🍷🍷 font parti du programme France Agrimer « fruits et lait laitages à l'école » et bénéficient des labels AOP, IGP, STG, LABEL ROUGE, AOC et BIO