

# 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 <b>Poisson selon arrivage</b> Épinards à la crème Fruit de saison 🍊	Coleslaw <b>Cuisse de poulet rôti</b> Pâtes Tomme 🧀 <b>Compote de fruits</b> 🍊	Velouté de légumes au Saint-Môret <b>Gratin de gnocchi à la tomate et Mozzarella</b> Fruit de saison 🍊	Salade verte et croûtons 🥗 <b>Sauté de veau au citron</b> Riz basmati Yaourt <b>Dessert</b>

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

lundi 9 mar.	mardi 10 mar.	jeudi 12 mar.	vendredi 13 mar.
Radis et son beurre <b>Poisson selon arrivage</b> 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 <b>Tarte feuilletée aux pommes</b>	Macédoine de légumes Boulettes de boeuf Gratin dauphinois Crème dessert au chocolat

<b>lundi 16 mar.</b>	<b>mardi 17 mar.</b>	<b>jeudi 19 mar.</b>	<b>vendredi 20 mar.</b>
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 

<b>lundi 23 mar.</b>	<b>mardi 24 mar.</b>	<b>jeudi 26 mar.</b>	<b>vendredi 27 mar.</b>
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

<b>lundi 30 mar.</b>	<b>mardi 31 mar.</b>	<b>jeudi 2 avr.</b>	<b>vendredi 3 avr.</b>
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

