



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE D'AMBILLOU

du 2 mars au 3 avril 2026

(contrôlés par une diététicienne et préparés sur place)



(en vert) : légumes provenant d'un producteur local, respectant le cahier des charges de la culture biologique

(Sous réserve de modifications ultérieures)

	Du 2 au 5 mars	Du 9 au 13 mars	Du 16 au 20 mars	Du 23 au 27 mars	Du 30 mars au 3 avril
LUNDI	Betterave à la Fêta ----- Hoki sauce hollandaise Blé ----- Ananas	Carottes râpées ----- Sauté de bœuf Riz ----- Fromage blanc sucré	Concombre, maïs ----- Agneau à la provençale Perles de blé ----- Mimolette Poire	Taboulé ----- Sauté de dinde au curry Haricots beurre ----- Camembert Pomme	Courgette vinaigrette ----- Colin sauce ciboulette Torti ----- Kiri Raisin
MARDI	Salade ----- Haricots lingots/Flageolets Carottes oignons -----  Brie Beignet	Tomates ciboulette ----- Rôti de dindonneau Brocoli poêlé/ pommes de terre vapeur ----- Comté Compote	Rôti de porc Lentilles ----- Babybel Kiwi	Endives mimolette ----- Dos de cabillaud Purée de patate douce ----- Flan pâtissier	 Radis beurre ----- Quiche aux poireaux et fromage de chèvre ----- Entremet Speculos
JEUDI	Pilon de poulet rôti Petits pois ----- Tome grise Orange	Merlu sauce citron Semoule ----- Vache qui rit Mandarine	Salade de riz, saumon, surimi ----- Paupiette de veau Jardinière de légumes ----- Entremet praliné	 Paëlla végétarienne ----- Saint-Môret Mousse au chocolat	Salade de pommes de terre et œuf dur ----- Chipolata Chou-fleur ----- Boursin Banane
VEND.	Pâté de foie ----- Blanquette de veau Haricots verts ----- Semoule au lait à la vanille	Mâche, avocat, emmental ----- Farfalles et ses dés de courgette sauce tomate -----  Crème caramel	Laitue à l'huile noîtée ----- Hachis parmentier végétal (pommes de terre/ butternut)  Yaourt aux fruits	Chou rouge ----- Jambon grillé Ratatouille ----- Gouda Flamby / Madeleine	Bœuf aux carottes Pommes de terre vapeur ----- Yaourt nature Ananas frais

