






## Restaurant Scolaire de Claix

### Menus de février / Mars 2026

Lundi 23/02	Mardi 24/02	Jeudi 26/02	Vendredi 27/02 
<p><i>Macédoine de légumes</i> <i>Vinaigrette</i> <i>Escalope de poulet vf</i> <i>Gratin de chou- fleur</i> <i>Brie / fruit frais</i></p>	<p><i>Choux blanc et dés de jambon</i> <i>Poisson frais</i> <i>Poêlée campagnarde</i> <i>Yaourt bio sucré</i></p>	<p><i>Carottes râpées agrumes</i> <i>Emincé de bœuf vbf</i> <i>Frites au four</i> <i>Emmental</i> <i>Mousse au chocolat</i></p>	<p><i>Salade verte</i> <i>Lasagnes de légumes frais</i> <i>Et lentilles</i> <i>Comté</i> <i>Clémentine</i></p>
Lundi 02/03	Mardi 03/03	Jeudi 05/03	Vendredi 06/03 
<p><i>Taboulé aux pois chiche</i> <i>Emincé de dinde vf</i> <i>Haricots verts persillés</i> <i>Pyrénées / pomme</i></p>	<p><i>Salade riz ( poivrons + maïs)</i> <i>Poisson frais</i> <i>Epinards crème</i> <i>Mimolette</i> <i>Banane</i></p>	<p><i>Salade de lentilles vinaigrette</i> <i>Sauté de veau vbf</i> <i>Carottes + haricots beurre</i> <i>St Paulin</i> <i>Salade de fruits frais</i></p>	<p><i>Salade d'endives</i> <i>Légumes rôtis</i> <i>Semoule bio</i> <i>Fromage blanc 20%mg</i> <i>Coulis de fruits</i></p>
Lundi 09/03	Mardi 10/03	Jeudi 12/03	Vendredi 13/03 
<p><i>Céleri rémoulade</i> <i>Beefsteak vbf</i> <i>Poêlée de légumes</i> <i>Camembert</i> <i>Gâteaux maison aux pommes</i></p>	<p><i>Rillettes de poulet</i> <i>Poisson frais / riz aux épices</i> <i>Cantal</i> <i>Orange</i></p>	<p><i>Radis noir</i> <i>Jambon braisé pf</i> <i>Haricots blancs</i> <i>Edam</i> <i>Crème dessert vanille</i></p>	<p><i>Salade de mâche, avocat et maïs</i> <i>Parmentier de Patates douces et Lentilles</i> <i>Yaourt bio sucré</i></p>



## Restaurant scolaire de Claix

### Menus de Mars 2026

Lundi 16/03	Mardi 17/03	Jeudi 19/03	Vendredi 20/03 
<p><i>Salade de brocolis</i>  <i>Saucisse de Toulouse pf</i>  <i>Lentilles</i>  <i>Coulommiers</i>  <i>Fruit frais</i></p>	<p><i>Salade de pdt cervelas</i>  <i>Poisson frais</i>  <i>Poêlée de légumes</i>  <i>Yaourt bio</i>  <i>Kiwi jaune</i></p>	<p><i>Salade verte, carottes, dés de fromages et cœur de palmier</i>  <i>Rôti de bœuf vbf</i>  <i>Gratin de chou-fleur</i>  <i>Clafoutis aux fruits</i></p>	<p><i>Salade de chou rouge</i>  <i>Curry de patates douces aux pois chiche</i>  <i>Et carottes rôties</i>  <i>Tomme blanche/ pomme</i></p>
Lundi 23/03	Mardi 24/03	Jeudi 26/03	Vendredi 27/03 
<p><i>Salade de chou chinois</i>  <i>Cordon bleu de dinde vf</i>  <i>Pâtes bio</i>  <i>Chèvre au lait mélangé</i>  <i>Mousse lactée aux fruits</i></p>	<p><i>Rosette sur tartine</i>  <i>Poisson frais / purée de</i>  <i>Pois cassés</i>  <i>Camembert / fruit frais</i></p>	<p><i>Radis rose et beurre</i>  <i>Blanquette de veau vbf</i>  <i>Petits pois / Kiri</i>  <i>Charlotte aux fruits rouges</i></p>	<p><i>Salade de mâche, maïs et asperges</i>  <i>Omelette au four</i>  <i>Pdt et oignons ou PDT rissolées</i>  <i>Yaourt bio aux fruits</i></p>
Lundi 30/03	Mardi 31/03	Jeudi 02/04	Vendredi 03/04 
<p><i>Salade de pâtes et surimi</i>  <i>Blanquette de dinde vf</i>  <i>Poêlée de légumes</i>  <i>Fromage blanc 20%mg</i>  <i>Kiwi</i></p>	<p><i>Rillettes de thon (maison)</i>  <i>Poisson frais / blé</i>  <i>Gouda</i>  <i>Fruit frais</i></p>	<p><i>Carottes râpées</i>  <i>Rôti de veau vbf</i>  <i>Carottes et navets</i>  <i>Emmental</i>  <i>Cake aux pommes</i></p>	<p><i>Salade aux haricots rouges</i>  <i>Gratin de brocolis et</i>  <i>Œufs durs</i>  <i>Brie / banane</i></p>

Menus validés par Elsa FAVRET Diététicienne CDG 16