

Menu du 09 au 13 mars 2026

	lundi 09 mars	mardi 10 mars	mercredi 11 mars	jeudi 12 mars	vendredi 13 mars
Entrée	Friand au fromage	Potage des grands champs	Céleri rave sauce rémoulade	Macédoine de légumes, Sauce fromage blanc ciboulette	Œuf dur mayonnaise
Plat protidique	Cordon bleu de dinde, Sauce Napolitaine	Chili sin carne pois BIO 	Boulettes au bœuf à l'orientale	Sauté de porc local à la moutarde 	Macaronis façon Mac and fish MSC 
Accompagnement	Carottes locales au cumin 	Riz créole	Petits pois aux oignons	Chou fleur gratiné	Salade verte, Vinaigrette balsamique
Produit laitier	Buchette de Chèvre local 	Tomme noire	Fromage	Camembert BIO 	Yaourt nature BIO 
Dessert	Fruit de saison	Liégeois à la vanille	Palmiers maison	Semoule au lait au chocolat	Fruit de saison

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :



Produit Bio



Produit Local



Produit Labellisé

Les producteurs locaux: Viande de Boeuf et Porc : LES PRODUCTEURS REUNIS 86 ou BONDY 86, Volaille : SDA 79, Pommes de terre et carottes : RATHIER 86, Fruits et légumes : BOISSONOT 86, Chèvre : LE PETIT SIGNE 86, Laitages BIO : LE PRE JOLY 86

Menu du 16 au 20 mars 2026

menu choisi par les enfants

	lundi 16 mars	mardi 17 mars	mercredi 18 mars	jeudi 19 mars	vendredi 20 mars
Entrée	Betteraves BIO, Vinaigrette à la pomme 	Carottes râpées locales Vinaigrette 	Salade de haricots verts Bio 	Saucisson à l'ail	Potage de légumes
Plat protidique	Saucisse de volaille	Raclette revisitée	Pizza	Filet de colin MSC, Sauce crème 	Galette végétale, Sauce provençale
Accompagnement	Lentilles vertes au jus	Salade verte		Purée de patate douce	Fondue d'épinards BIO à la crème 
Produit laitier	Mimolette		Emmental BIO 	Yaourt nature BIO 	Tomme blanche
Dessert	Fruit de saison	Salade de fruits frais	Fruit de saison	Compote de poires	Tarte au chocolat du chef

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :



Produit Bio



Produit Local



Produit Labellisé

Les producteurs locaux: Viande de Boeuf et Porc : LES PRODUCTEURS REUNIS 86 ou BONDY 86, Volaille : SDA 79, Pommes de terre et carottes : RATHIER 86, Fruits et légumes : BOISSONOT 86, Chèvre : LE PETIT SIGNE 86, Laitages BIO : LE PRE JOLY 86

Menu du 23 au 27 mars 2026

	lundi 23 mars	mardi 24 mars	mercredi 25 mars	jeudi 26 mars	vendredi 27 mars
Entrée	Macédoine de légumes, Sauce mayonnaise	Potage de légumes	Roulé au chorizo	Pomelo	Coleslaw
Plat protidique	Parmentier de colin MSC 	Falafels, Sauce tahini	Haché au veau	Rôti de dinde, Sauce crème	Sauté de poulet local 
Accompagnement	Salade verte	Haricots verts BIO à l'ail 	Choux-fleurs rôtis au paprika	Poêlée de légumes Hivernale du chef	Semoule BIO 
Produit laitier	Yaourt nature BIO 	Saint Paulin	Emmental	Buchette de Chèvre local 	Brie BIO 
Dessert	Coupe à la banane et au chocolat	Fromage blanc bio à la cassonade 	Fruit de saison	Cake aux poires	Fruit de saison

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :



Produit Bio



Produit Local



Produit Labellisé

Les producteurs locaux: Viande de Boeuf et Porc : LES PRODUCTEURS REUNIS 86 ou BONDY 86, Volaille : SDA 79, Pommes de terre et carottes : RATHIER 86, Fruits et légumes : BOISSONOT 86, Chèvre : LE PETIT SIGNE 86, Laitages BIO : LE PRE JOLY 86

Restaurant Scolaire de Ligugé

Menu du 30 au 03 avril 2026

	lundi 30 mars	mardi 31 mars	mercredi 01 avr.	jeudi 02 avr.	vendredi 03 avr.
Entrée	Crêpe au fromage	Radis, Beurre	Salade de pommes de terre locales aux herbes 	Carottes râpées locales, Vinaigrette aux échalotes 	Salade de riz, maïs et œufs durs, Vinaigrette
Plat protidique	Waterzooï de colin MSC 	Boulettes vg à la tomate et au basilic	Nuggets à la volaille	Lasagnes Bolognaise du chef	Jambon braisé
Accompagnement	Carottes locales façon Vichy 	Riz pilaf	Petits pois au jus	Salade verte, Vinaigrette	Haricots beurre persillés
Produit laitier	Cantal AOP 	Camembert BIO 	Tomme blanche	Fromage	Brie
Dessert	Fruit de saison	Liégeois à la vanille	Ile flottante du chef	Crème dessert pralinée	Salade de fruits du chef

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :



Produit Bio



Produit Local



Produit Labellisé

Les producteurs locaux: Viande de Boeuf et Porc : LES PRODUCTEURS REUNIS 86 ou BONDY 86, Volaille : SDA 79, Pommes de terre et carottes : RATHIER 86, Fruits et légumes : BOISSONOT 86, Chèvre : LE PETIT SIGNE 86, Laitages BIO : LE PRE JOLY 86

Menu du 07 au 10 avril 2026

	lundi 6	mardi 07 avr.	mercredi 08 avr.	jeudi 09 avr.	vendredi 10 avr.
Entrée		Bâtonnets de concombres, Sauce au fromage blanc	Salade de riz aux asperges et œuf dur	Chou blanc râpé, Sauce fromage blanc ail et curry	Taboulé à la semoule BIO 
Plat protidique		Beignets de calamar, Sauce tartare	Échine de porc, Sauce louisiane	Tortellini ricotta et épinards, sauce fromagère	Merguez
Accompagnement		Pommes noisettes	Choux fleurs en gratin	Salade verte	Petits pois aux oignons
Produit laitier		Mimolette	Tomme blanche	Buchette de Chèvre local 	Fromage
Dessert		Fruit de saison	Crème dessert à la vanille	Éclair au chocolat	Fruit de saison

Menus susceptibles de

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :

Les producteurs locaux: Viande de



Légende :



Produit Bio



Produit Local



Produit Labellisé

Les producteurs locaux: Viande de Boeuf et Porc : LES PRODUCTEURS REUNIS 86 ou BONDY 86, Volaille : SD/ carottes : RATHIER 86, Fruits et légumes : BOISSONOT 86, Chèvre : LE PETIT SIGNE 86, Laitages BIO : LE PRE JC

Menu du 13 au 17 avril 2026

	lundi 13 avr.	mardi 14 avr.	mercredi 15 avr.	jeudi 16 avr.	vendredi 17 avr.
Entrée	Saucisson à l'ail, Cornichons	Betteraves BIO, Vinaigrette 	Carottes râpées, locales Vinaigrette façon Maltaise 	Concombres Vinaigrette	Rillettes de poisson et toast
Plat protidique	Pilon de poulet rôti mariné	Brandade de colin MSC 	Pizza reine	Sauce fromage	Escalope de dinde, Sauce miel moutarde
Accompagnement	Haricots plats en persillade	Salade verte	Salade verte, Vinaigrette	Pates bio 	Fondue d'épinards BIO à la crème 
Produit laitier	Yaourt nature BIO 	Camembert	Saint Paulin	Mi chèvre	Fromage
Dessert	Fruit de saison	Flan nappé au caramel	Fruit de saison	Gaufre au sucre glace	Compote

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :



Produit Bio



Produit Local



Produit Labellisé

A 79, Pommes de terre et
JLY 86

Les producteurs locaux: Viande de Boeuf et Porc : LES PRODUCTEURS REUNIS 86 ou BONDY 86, Volaille : SD/ carottes : RATHIER 86, Fruits et légumes : BOISSONOT 86, Chèvre : LE PETIT SIGNE 86, Laitages BIO : LE PRE JC

Menu du 20 au 24 avril 2026

MENU CHOISI PAR LEN ENFANTS

	lundi 20 avr.	mardi 21 avr.	mercredi 22 avr.	jeudi 23 avr.	vendredi 24 avr.
Entrée	Pomelos rose	Carottes râpées locales , Vinaigrette 	Salade de haricots verts Bio, Vinaigrette 	Saucisson toast et beurre	Salade de farfalles au pesto
Plat protidique	Sauce Carbonara	oeufs sauce aurore	Émincé de porc, Sauce au curry et à la pomme	Aligot	Filet de merlu MSC, Sauce façon sauce vierge 
Accompagnement	Pennes BIO 	Poêlée de légumes	Riz pilaf	Salade	Brocolis aux oignons
Produit laitier	Yaourt nature BIO 	Buchette de Chèvre local 	Saint Paulin		Camembert BIO 
Dessert	Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Cookies	Fruit de saison

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :



Produit Bio



Produit Local



Produit Labellisé

A 79, Pommes de terre et
JLY 86

Les producteurs locaux: Viande de Boeuf et Porc : LES PRODUCTEURS REUNIS 86 ou BONDY 86, Volaille : SD/ carottes : RATHIER 86, Fruits et légumes : BOISSONOT 86, Chèvre : LE PETIT SIGNE 86, Laitages BIO : LE PRE JC



Restaurant Scolaire de Ligugé

Menu du 27 au 01 mai 2026

	lundi 27 avr.	mardi 28 avr.	mercredi 29 avr.	jeudi 30 avr.	vendredi 1
Entrée	Beignets au colin MSC 	Concombre à la grecque	Concombre à la grecque	Pâté de campagne, Cornichons	Coleslaw
Plat protidique	Feijoada	Bolognaise de pois BIO 	Bolognaise de pois BIO 	Cordon bleu de dinde	Sauté de porc local à la moutarde 
Accompagnement	Carottes braisées/ riz	Pennes BIO 	Pennes BIO 	Choux fleurs en gratin	Courgettes braisées
Produit laitier	Brie	Tomme noire	Tomme noire	Fromage	Chevre local 
Dessert	Pastei de Nata	Ile flottante du chef	Ile flottante du chef	Compote de pommes et bananes	Roulé à la confiture d'abricot

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

	Légende :	 Produit Bio	 Produit Local	 Produit Labellisé
A 79, Pommes de terre et OLY 86	Les producteurs locaux: Viande de Boeuf et Porc : LES PRODUCTEURS REUNIS 86 ou BONDY 86, Volaille : SDA 79, Pommes de terre et carottes : RATHIER 86, Fruits et légumes : BOISSONOT 86, Chèvre : LE PETIT			