



MENUS

Du 02 au 20 mars 2026

Des perturbations d'approvisionnement peuvent nous contraindre à apporter des modifications. Néanmoins, notre démarche qualité s'attache à privilégier des produits issus de l'agriculture biologique et de saison, tout en respectant les valeurs nutritionnelles adaptées à vos enfants. Dans le cas d'un changement, un mail vous sera adressé.

La liste des allergènes figure sur le site web de la ville de Vannes : vivre/famille/restauration scolaire *En hiver, les soupes et potages sont distribués soit le jeudi soit le vendredi en alternance.

Lundi 2 Mars	Mardi 3 Mars	Jeudi 5 Mars	Vendredi 6 Mars
MENU VÉGÉTARIEN Mâche/mimolette Dahl de lentilles corail Pommes de terre persillées/épinards AB Yaourt AB Fruit de saison	Veau VF marengo Blé AB Fromage Fruit de saison	Carottes râpées AB Aiguillettes de poulet VF au basilic Poêlée d'orge riz noir Fromage Compote de fruits AB	Pamplemousse Gratin de poisson Printanière de légumes Crème pâtissière au chocolat
Lundi 9 Mars	Mardi 10 Mars	Jeudi 12 Mars	Vendredi 13 Mars
Nems de volaille Riz cantonnais + omelette dans le riz Fromage Litchis au sirop	Bœuf VF bourguignon Haricots verts AB Fromage Fruit de saison	MENU VÉGÉTARIEN Haricots blancs AB persillés Gratin de choux-fleur AB / pommes de terre Fromage Fruit	Coleslow Blanquette de poisson Sarrasin AB Fromage blanc AB
Lundi 16 Mars	Mardi 17 Mars	Jeudi 19 Mars	Vendredi 20 Mars
Taboulé Aiguillette de Poulet VF à la moutarde Petits pois AB Petit suisse	Veau VF à l'orange Crozet au sarrasin Fromage Fruit	MENU VÉGÉTARIEN Raclette végétale Salade verte Fromage blanc AB Fruit	Salade/maïs/emmental Poisson basquaise Purée de pommes de terre/carottes AB Riz au lait AB au chocolat

