

Ensemble scolaire ESTIC

Déjeuners du lundi 23 mars au vendredi 27 mars 2026

* Menus indicatifs, ajustés pour respecter les saisons et en fonction des approvisionnements !

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES	ANIMATION ASIE	COMME CHEZ MAMIE
Taboulé	Endives aux noix	Velouté de légumes	<u>Compose ton riz cantonnais</u>	Salade de pâtes
Roulade	Radis beurre	Salade Zéro Gaspil'	Bar à crudités : carottes, chou chinois	Salade Zéro Gaspil'
Salade verte à composer	Betteraves vinaigrette		Salade à composer	Salade à composer
Sauté de porc	Cuisse de poulet	Endives au jambon gratinées	Filet de dinde sauce soja	Quiche au thon
Falafels	Pané sarrasin lentilles poireaux		Nems & samoussas	Quiche au fromage
Riz	Semoule	Chou vert braisé	Wok de légumes	Haricots verts
Petits pois & oignons	Carottes poêlées	Tortis	Nouilles	(plat complet)
Sauce soja	Sauce tomate	Sauce mornay		
Oignon frits	Jus			
Assortiment de laitages, fromages emballés et à la coupe				
Ananas frais	Compote	Gâteau au chocolat	Fruit frais	Fruit de saison
Fruit de saison	Gâteau aux fruits	Compote pomme poire	Cake au sésame	Brownie
Liégeois	Crème dessert vanille		Litchis au sirop	Salade de fruits frais Zéro gaspil'

CHAQUE JOUR UNE CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON !

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant (conformément au règlement UE n° 1169/2011)
ATTENTION une liste supplémentaire d'allergènes concernant les "toppings" et les "p'tits plus" est à votre disposition



Produit Français



Au moins 1 aliment bio dans la recette



Produit qualifié EGALIM



La recette contient au moins 1 produit local



Les p'tits PLUS



Découverte



Recette du Chef

AFFICHAGE DES ALLERGENES PRÉSENTS VOLONTAIREMENT DANS LES MENUS

	GLUTEN	LAIT	OEUF	POISSON	SOJA	MOLLUSQUES / CRUSTACÉS	SÉSAME	ARACHIDE	MOUTARDE	LUPIN	CELERI	FRUITS A COQUE	SULFITES
Vinaigrette									X				X
Pain	X												
Fromages		X	X										
Laitages		X											
Déjeuner du lundi 23 mars 2026													
Taboulé	X	X	X	X	X	X	X		X		X	X	X
Roulade	X	X	X		X				X		X	X	X
Salade verte à composer	X	X	X	X	X	X	X		X		X	X	X
Sauté de porc	X	X	X		X		X		X		X		X
Falafels	X	X	X		X		X		X		X		X
Riz	X	X	X		X				X		X		X
Petits pois & oignons	X	X	X		X				X		X		X
Sauce soja	X				X								
Oignon frits	X												
Ananas frais													
Liégeois	X	X	X		X							X	X
Déjeuner du mardi 24 mars 2026													
Endives aux noix	X	X	X	X	X	X	X		X		X	X	X
Radis beurre		X							X		X		X
Betteraves vinaigrette	X	X	X	X	X	X	X		X		X	X	X
Cuisse de poulet	X	X	X		X				X		X		X
Pané sarrasin lentilles poireaux	X	X	X		X		X		X		X		X
Semoule	X	X	X		X				X		X		X
Carottes poêlées	X	X	X		X				X		X		X
Sauce tomate	X	X	X		X				X		X		X
Jus	X	X	X		X				X		X		X
Compote		X											X
Gâteau aux fruits	X	X	X		X							X	X
Crème dessert vanille	X	X	X		X							X	X
Déjeuner du mercredi 25 mars 2026													
Velouté de légumes	X	X	X		X				X		X	X	X
Salade Zéro Gaspil'	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X
Endives au jambon gratinées	X	X	X		X				X		X		X
Chou vert braisé	X	X	X		X				X		X		X
Tortis	X	X	X		X				X		X		X
Sauce mornay	X	X	X		X				X		X		X
Gâteau au chocolat	X	X	X		X							X	X
Compote pomme poire		X											X
Déjeuner du jeudi 26 mars 2026													
Bar à crudités : carottes, chou chinois	X	X	X	X	X	X	X		X		X	X	X
Salade à composer	X	X	X	X	X	X	X		X		X	X	X
Filet de dinde sauce soja	X	X	X	X	X	X	X		X		X	X	X
Nems & samoussas	X	X	X	X	X	X	X		X		X	X	X
Wok de légumes	X	X	X	X	X	X	X		X		X	X	X
Nouilles	X	X	X	X	X	X	X		X		X	X	X
Cake au sésame	X	X	X		X		X	X				X	X
Litchis au sirop													X
Déjeuner du vendredi 27 mars 2026													
Salade de pâtes	X	X	X	X	X	X	X		X		X	X	X
Salade Zéro Gaspil'	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X
Salade à composer	X	X	X	X	X	X	X		X		X	X	X
Quiche au thon	X	X	X	X	X	X			X		X		X
Quiche au fromage	X	X	X		X				X		X		X
Haricots verts	X	X	X		X				X		X		X
Brownie	X	X	X		X							X	X
Salade de fruits frais Zéro gaspil'	X	X	X		X							X	X