

# Menu du 2 Mars au 30 Avril 2026



Lundi 02/03 Menu bio	Mardi 03/03	Jeudi 05/03 Menu végétarien	Vendredi 06/03
Fromage frais bio Hachis Parmentier au bœuf bio <i>Salade verte</i> Mosaïque de fruits bio	Betteraves rouges Donut de poulet aux pépites de fromage Coquillettes & sauce tomate Petit suisse sucré	Potage aux <i>légumes</i> frais Burger végétal blé Frites Crème dessert	Cervelas vinaigrette Poêlée de poisson frais (MSC) à l'armoricaine Riz <i>Fruit frais</i>
Lundi 09/03 Menu bio	Mardi 10/03	Jeudi 12/03 Menu végétarien	Vendredi 13/03
Couscous aux <i>légumes</i> bio Merguez & poulet (HDF) 1/8 camembert bio <i>Fruit frais bio</i>	Potage à <i>la carotte</i> Goulash hongroise au porc (Label Rouge) Coquillettes Liégeois laitier	Concombre en salade Tenders végétal blé Duo de haricots Eclair pâtissier	Macédoine de légumes Brandade de poisson (MSC) <i>Salade verte</i> Petit suisse aux fruits
Lundi 16/03 Menu bio	Mardi 17/03	Jeudi 19/03 Menu végétarien	Vendredi 20/03
<i>Céleri</i> rémoulade bio Lasagnes à la bolognaise (bœuf bio) Crumble sur fromage blanc battu bio	Œuf au thon Rôti de veau Macaroni <i>Fruit frais</i>	Crêpe au fromage Filet de poisson pané (MSC) <i>Brocolis</i> & riz Île flottante	Potage aux <i>légumes</i> frais Tartiflette (Reblochon IGP) <i>Salade verte</i> <i>Pomme cuite</i> saveur spéculoos
Lundi 23/03	Mardi 24/03 Menu végétarien	Jeudi 26/03 Menu bio	Vendredi 27/03
<i>Salade verte</i> & mozzarella Sauté d'agneau au curry & <i>légumes</i> frais Semoule Mousse au chocolat	Frisée au chèvre Poisson meunière (MSC) <i>Carottes Vichy</i> Riz & sauce tartare Donut au sucre	<i>Carottes</i> râpées bio Rôti de porc bio Petits pois & <i>carottes</i> bio Yaourt aromatisé bio	Maïs au thon Lapin à la moutarde (IGP) Purée de pommes de terre Fromage blanc & fruit
Lundi 30/03 Menu bio	Mardi 31/03	Jeudi 02/04	Vendredi 03/04 Menu végétarien
Betteraves rouges bio Colombo de poulet (HDF) Riz bio Yaourt nature sucré bio	Consommé aux vermicelles Saucisse fumée (IGP) Potée au chou frisé Chou chantilly	Pâté de foie du Nord (HDF) Daube de bœuf à l'ancienne Frites Barre crème glacée	<i>Poireau</i> vinaigrette Poêlée côte d'Opale (poisson frais & moules) Blé cuit Fromage blanc & vergeoise
Lundi 06/04	Mardi 07/04 Menu bio	Jeudi 09/04 Menu végétarien	Vendredi 10/04
	Potage aux <i>légumes</i> bio Palette de porc bio (LR) Purée de pommes de terre bio <i>Banane</i> bio au chocolat	Salade de lentilles Cordon bleu végétarien Torsades aux légumes <i>Fruit frais</i>	<i>Crudités</i> variées Emincé de poulet kebab Frites <i>Salade verte</i> Yaourt aux fruits
Lundi 27/04 Menu bio	Mardi 28/04 Menu végétarien	Jeudi 30/04	
<i>Salade</i> bio à la féta (IGP) Gratin de pâtes bio à la calabraise (porc) <i>Salade de fruits</i> frais bio	Salade de <i>chou blanc</i> aux raisins secs Thon mayonnaise Frites Fromage frais aux fruits	Mousson de canard Emincé de poulet (HDF) Ratatouille niçoise Blé cuit Bâtonnet crème glacée	

Les produits de saison\* entrant dans la composition des repas sont en gras et italiques.  
Le menu est établi au plus près de la réglementation du GEMRCN et de la loi IGA.  
Les produits Bio peuvent être temporairement remplacés par des produits conventionnels.  
L'origine de toute les viandes est affichée dans nos restaurants le jour de sa consommation.

Site de la Ville : [www.ville-escaudain.fr](http://www.ville-escaudain.fr)

