

# Menus du 2 Mars au 10 Avril 2026

## RESTAURANT SCOLAIRE DE LA NEUVILLE

Toutes nos viandes de bœuf, porc, veau et volaille sont d'origine française.

Légende :



**MSC** (Marine Stewardship Council) : ce label MSC « pêche durable » permet d'attester que le poisson a été pêché dans le respect de l'environnement, en préservant les espèces et les écosystèmes marins. Il garantit également la traçabilité du produit, de l'océan à l'assiette.  
**CE2** (Certification Environnementale niveau 2) : second label que les exploitants peuvent obtenir après la CE1. Il s'appuie sur un cahier des charges composé de 16 réglementations et 25 points de contrôle liés à la préservation de la biodiversité, l'irrigation et la gestion des engrais et les produits phytosanitaires.  
**HVE** (Haute Valeur Environnementale) : agriculture qui intègre et développe la biodiversité dans la conduite de l'exploitation et qui limite au maximum les intrants pour une agriculture à la fois autonome et peu dégradante pour les sols, l'eau et l'air.

2-mars	3-mars	5-mars	6-mars
Macédoine de légumes (label CE2) mayonnaise  Chili sin carne (égrené végétal Bio, haricots rouges Bio, maïs, poivrons)  Riz Bio  Yaourt fermier aromatisé (Ferme des anneaux)	Betteraves Bio vinaigrette à la framboise  Jambon blanc de porc (s/viande : nuggets de blé)  Coquillettes Bio sauce béchamel  Emmental Bio râpé  Ananas Bio	Galette végétarienne Bio du chef sauce aux épices  Purée de carottes Bio et de pommes de terre (lait Bio)  Saint Nectaire AOP  Banane Bio	Filet de lieu (MSC) sauce façon nantua  Haricots verts Bio  Boulghour Bio  Mimolette Bio  Compote fraîche pomme Bio du chef
9-mars	10-mars	12-mars	13-mars
Velouté de carottes Bio  Crêpinette de porc (Saveur en Or) sauce tomate (s/viande : boulettes végétariennes)  Flageolets Label Rouge aux pommes de terre  Orange Bio	Filet de poisson pané (MSC) sauce tartare  Epinards Bio à la béchamel  Riz Bio  Camembert Bio local  Pomme	Aiguillettes de poulet sauce au curry (s/viande : omelette Bio du chef)  Cœur de blé Bio  Petits pois Bio  Chanteneige Bio  Cake à la fleur d'oranger du chef (lait œuf farine Bio)	<b>Repas flamand</b> Endives aux dés de fromage vinaigrette miel et épices  Sauté de bœuf façon Carbonade (s/viande : filet de colin (MSC))  Frites au four   Crème au spéculoos du chef (lait et œuf Bio)
16-mars	17-mars	19-mars	20-mars
Carottes et pois chiches Bio façon Tajine  Semoule Bio  Gouda Bio  Compote fraîche pomme Bio vanille du chef	Velouté de brocolis Bio  Rôti de porc sauce au poivre (s/viande : filet de saumon (MSC))  Gratin de pommes de terre façon Dauphinois  Mandarine Bio	<b>Menu Irlandais</b> Salade verte Bio & vinaigrette  Chicken & leek Pie (quiche au poulet et aux poireaux du chef) (s/viande : quiche au fromage)   Pudding du chef aux pépites de chocolat (pain lait œuf Bio)	Œuf dur Bio mayonnaise  Tortellonis Bio farcies ricotta épinards sauce tomate  & emmental Bio râpé  Fromage blanc Bio & cassonade

23-mars	24-mars	26-mars	27-mars
Potage de légumes Bio  Bolognaise de bœuf Bio (s/viande : égrené végétal Bio sauce tomate)  Macaronis Bio & emmental Bio râpé  Pomme	Roulade de porc (s/viande : œuf dur Bio et mayonnaise)  Blanquette de saumon (MSC)  Riz Bio  Carottes Bio  Banane Bio	Chipolatas Label Rouge (s/viande : beignets de calamars)  Purée de pommes de terre et de pois cassés Bio  Brie Bio Yaourt fermier aromatisé (Ferme des anneaux)	<b>Repas Végétarien</b>  Omelette Bio fraîche du chef sauce aux herbes  Brocolis Bio à la béchamel  Cœur de blé Bio Mimolette Bio Mousse au chocolat du chef
30-mars	31-mars	2-avr.	3-avr.
<b>Repas Végétarien</b> Pizza au fromage (emmental Bio)  Jambalaya de légumes (piperade tomates poivrons oignons et haricots rouges Bio)  Riz Bio  Orange Bio	Saucisse de filet de poulet sauce moutarde (s/viande : filet de lieu (MSC))  Haricots verts Bio  Boulghour Bio Tommette Bio locale  Fromage blanc Bio & sucre	<b>Repas Végétarien</b> Betteraves Bio vinaigrette à la ciboulette  Parmentier d'égrené végétal Bio (pois, fèves Bio et pommes de terre)  Compote fraîche pomme Bio du chef	Potage à la tomate Bio  Tartiflette (pommes de terre, oignons, lardons) (s/viande : tartiflette sans lardons)  Salade verte Bio et vinaigrette  Ananas Bio
6-avr.	7-avr.	9-avr.	10-avr.
<b>Lundi de Pâques</b>	 Lasagnes au bœuf (s/viande : lasagnes au saumon)  Vache qui rit Bio  Kiwi Bio	<b>Repas de Pâques</b> Tartinade d'œufs durs Bio mayonnaise persil  Sauté de poulet sauce crémeuse aux asperges (s/viande : cassolette de colin MSC)  Pommes noisettes Poêlée cordiale de légumes (label CE2) (carottes, céleri, haricots verts, oignons)  Tartelette à la mousse de fraise du chef	<b>Repas Végétarien</b> Concombres Bio à la vinaigrette  Tarte aux 2 fromages et aux pommes de terre (lait, œuf, emmental et mimolette Bio)  Salade verte Bio et vinaigrette  Yaourt fermier sucré (Ferme des anneaux)

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements