

**Restaurant scolaire de Mogneneins Peyzieux - Menus du 2 au 6 Mars 2026**

	<b>Lundi 02/03/2026</b>	<b>Mardi 03/03/2026</b>	<b>Mercredi 04/03/2026</b>	<b>Jeudi 05/03/2026</b>	<b>Vendredi 06/03/2026</b>
<b>Entrée</b>		<b>Roulade de volaille</b>			<b>Avocat/mayonnaise</b>
<b>Viande</b>	<b>Quenelle nature sce Aurore</b>	<b>Jambon grillé*</b>		<b>Hachis parmentier (PC)</b>	<b>Filet de Colin d'Alaska MSC meunière</b>
<b>Légume</b>	<b>Riz BIO Haricots plats au beurre</b>	<b>Brocolis à la crème</b>		<b>Coeur de laitue</b>	<b>Petit pois</b>
<b>Fromage</b>	<b>Camembert à la coupe</b>	<b>Fromage blanc</b>		<b>Pont l'évêque AOP à la coupe</b>	<b>Yaourt local ETREZ</b>
<b>Dessert</b>	<b>Crème dessert chocolat</b>	<b>Kiwi</b>		<b>Clémentine BIO</b>	<b>Gâteau Normand (oeufs BIO)</b>

(\*) Plat avec du porc (PC) Plat complet

**Restaurant scolaire de Mogneneins Peyzieux - Menus du 9 au 13 Mars 2026**

	<b>Lundi 09/03/2026</b>	<b>Mardi 10/03/2026</b>	<b>Mercredi 11/03/2026</b>	<b>Jeudi 12/03/2026</b>	<b>Vendredi 13/03/2026</b>
<b>Entrée</b>	Salade verte batavia				Salade de riz
<b>Viande</b>	Saucisse de strasbourg*	Pépites colin 3 céréales		Sauce bolognaise	Samoussa aux légumes
<b>Légume</b>	Lentilles BIO LOCAL	Carottes Boulets de canons (pommes noisettes)		Coquillettes BIO LOCAL semi-complètes  Poêlée mexicaine (h.rouge/ poivron/tomate/maïs)	Purée de légumes
<b>Fromage</b>	Petit suisse nature	Vache qui rit BIO		Chanteneige	Rond de Burdignes à la coupe
<b>Dessert</b>	Compote de pommes maison à la vanille	Eclair au chocolat		Panacotta au caramel	Pomme BIO

(\*) Plat avec du porc (PC) Plat complet

**Restaurant scolaire de Mogneneins Peyzieux - Menus du 16 au 20 Mars 2026**

	<b>Lundi 16/03/2026</b>	<b>Mardi 17/03/2026</b>	<b>Mercredi 18/03/2026</b>	<b>Jeudi 19/03/2026</b>	<b>Vendredi 20/03/2026</b>
<b>Entrée</b>	<b>Salade de perles aux 3 couleurs</b>				
<b>Viande</b>	<b>Oeufs à la crème</b>	<b>Moelleux au boeuf sauce barbecue</b>		<b>Sauté de volaille créole</b>	<b>Acras de morue</b>
<b>Légume</b>	<b>Epinards béchamel</b>	<b>Pommes noisettes Haricots beurre</b>		<b>Blé au beurre Légumes à l'oriental</b>	<b>Jardinière de légumes Pennes</b>
<b>Fromage</b>	<b>Carré ligueil à la coupe</b>	<b>Petit suisse aromatisé</b>		<b>Carré Président</b>	<b>Yaourt fermier brassé HVE Désiris à la vanille</b>
<b>Dessert</b>	<b>Orange BIO</b>	<b>Ananas au sirop</b>		<b>Banane BIO</b>	<b>Gâteau de poires &amp; pépites de chocolat (oeufs BIO)</b>

(\*) Plat avec du porc (PC) Plat complet

**Restaurant scolaire de Mogneneins Peyzieux - Menus du 23 au 27 Mars 2026**

	<b>Lundi 23/03/2026</b>	<b>Mardi 24/03/2026</b>	<b>Mercredi 25/03/2026</b>	<b>Jeudi 26/03/2026</b>	<b>Vendredi 27/03/2026</b>
<b>Entrée</b>	<b>Radis beurre</b>	<b>Rosette*</b>			
<b>Viande</b>	<b>Emincé de dinde au paprika</b>	<b>Roulé au fromage</b>		<b>Grignotte de poulet sauce basquaise</b>	<b>Sauce carbonara*</b>
<b>Légume</b>	<b>Semoule BIO</b>	<b>Petits pois BIO</b>		<b>Gratin de chou-fleur Boulgour au beurre</b>	<b>Macaronis Blettes persillées</b>
<b>Fromage</b>	<b>Buchette mélange à la coupe</b>	<b>Fromage blanc</b>		<b>Yaourt fermier brassé HVE Désiris à la fraise</b>	<b>Saint-Môret BIO</b>
<b>Dessert</b>	<b>Kiwi</b>	<b>Cocktail fruits exotiques</b>		<b>Pomme BIO</b>	<b>Flan à la vanille</b>

(\*) Plat avec du porc (PC) Plat complet

**Restaurant scolaire de Mogneneins Peyzieux - Menus du 30 Mars au 3 Avril 2026**

	<b>Lundi 30/03/2026</b>	<b>Mardi 31/03/2026</b>	<b>Mercredi 01/04/2026</b>	<b>Jeudi 02/04/2026</b>	<b>Vendredi 03/04/2026</b>
<b>Entrée</b>		<b>Salade de lentilles BIO LOCAL</b>			<b>Salade verte et sa mimosa d'oeufs</b>
<b>Viande</b>	<b>Poulet au curry</b>	<b>Quiche lorraine*</b>		<b>Pané blé emmental et épinards</b>	<b>Beaufilet de colin sauce aïoli</b>
<b>Légume</b>	<b>Riz BIO Champignons aux herbes</b>	<b>Haricots verts à l'anglaise</b>		<b>Purée de pommes de terre  Poêlée mexicaine (h.rouge/ poivron/tomate/maïs)</b>	<b>Printanière de légumes</b>
<b>Fromage</b>	<b>Coulommiers à la coupe</b>	<b>Petit suisse nature</b>		<b>Croq'lait BIO</b>	<b>Brique de Burdignes à la coupe</b>
<b>Dessert</b>	<b>Liégeois vanille caramel</b>	<b>Poire</b>		<b>Fraises (sous réserve)</b>	<b>Moelleux au chocolat base oeuf BIO &amp; oeufs de Pâques</b>

(\*) Plat avec du porc (PC) Plat complet