

Menus des restaurants scolaires

Du 9 au 13 mars 2026

Lundi

- Potage
- Poulet rôti aux herbes
- Petits Pois
- Vache qui rit BIO
- Compote de poire

Mardi

- Betteraves vinaigrette BIO
- Rôti de bœuf
- Purée de pommes de terre
- Compote de fraise
- Biscuit

Mercredi

- Pizza au fromage et champignons
- Jambon
- Haricots verts persillés
- Emmental
- Orange BIO

Jeudi

- Potage
- Omelette aux pommes de terre
- Carottes braisées
- Fromage blanc BIO
- Ananas en cubes

Vendredi

- Taboulé
- Filet de poisson sauce au citron
- Macaronis
- Saint Moret
- Kiwi

Du 16 au 20 mars 2026

Lundi

- Potage
- Sauté de Dinde chasseur
- Petits Pois
- Tartare
- Pomme BIO

Mardi

- Radis - beurre
- Beignets de légumes sauce tandoori
- Riz à l'indienne
- Camembert
- Compote de fraise

Mercredi

- Salade de pommes de terre
- Bœuf Bolognaise
- Spaghettis
- Petit suisse BIO
- Banane

Jeudi

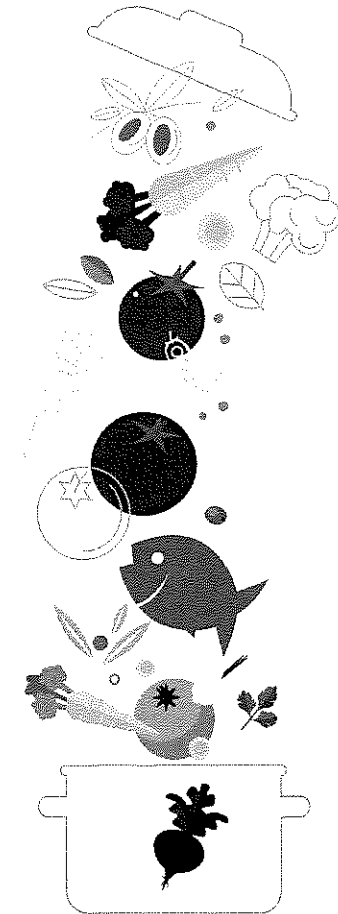
- Betteraves BIO en salade
- Sauté d'agneau aux épices
- Carottes braisées
- Cantal
- Tarte aux myrtilles

Vendredi

- Taboulé
- Blanquette de poisson
- Purée de potimarron
- Yaourt aromatisé BIO
- Orange

BRIVE

VILLE ACTIVE DU PAYS
Programme National
Nutrition Santé



Allergènes : la liste des allergènes présents dans les recettes est consultable à la demande au Service Education.

🐟 : Poisson
🌱 : Menu végétarien
🍖 : Viande de boucherie de qualité (Bœuf, Veau, Agneau)

En fonction des approvisionnements, les composants des menus intègrent des produits labellisés sous signe de qualité et des produits locaux ainsi que des produits issus de l'Agriculture Biologique.

Scannez-moi !




Diététicienne
Fanny Machat

Élue en charge de la cuisine centrale
Valérie Taurisson

Menus des restaurants scolaires

Du 23 au 27 mars 2026

Lundi

- Concombres à la ciboulette
- Blanquette de veau 
- Farfalles
- Fromage blanc BIO
- Pêches au sirop


Mardi

- Betteraves vinaigrette BIO
- Chipolatas
- Purée de carottes
- Comté
- Flan au chocolat


Mercredi

- Salade de pâtes
- Cuisse de poulet au miel
- Haricots verts
- Tome Noire
- Banane BIO

Jeudi

- Salade coleslaw
- Omelette aux légumes 
- Riz sauce tomate
- Petit suisse BIO
- Kiwi

Vendredi


- Taboulé
- Filet de colin à l'aneth 
- Epinards gratinés
- Compote de pomme BIO
- Brioche

Du 30 mars au 3 avril 2026

Lundi

- Salade de chou fleur
- Poulet rôti aux herbes
- Purée de pomme de terre
- Yaourt
- Orange BIO


Mardi

- Salade de riz
- Bœuf Bourguignon 
- Carottes Vichy BIO
- Bonbel
- Banane


Mercredi

- Betteraves vinaigrette
- Rôti de porc
- Haricots blancs à la tomate
- Camembert
- Compote de fraise

Jeudi

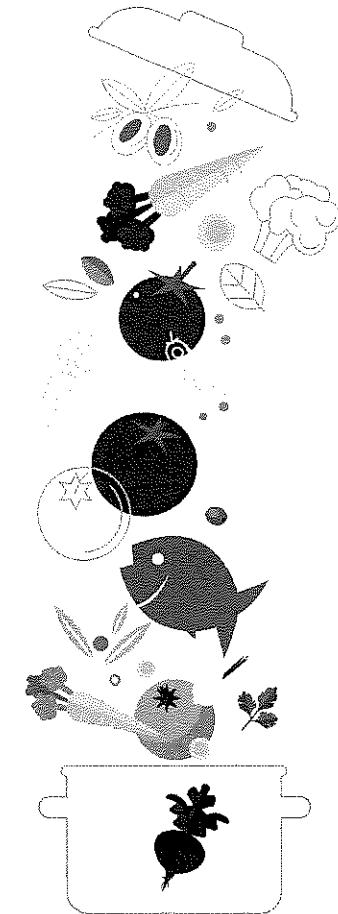
- Salade verte
- Lasagnes de légumes 
- Fromage blanc
- Salade de fruits frais

Vendredi


- Carottes râpées
- Filet de poisson meunière/ citron 
- Haricots verts persillés
- Tome noire
- Tarte aux poires


BRIVE


VILLE ACTIVE DU P.N.S.
Programme National Nutrition Santé



Allergènes : la liste des allergènes présents dans les recettes est consultable à la demande au Service Education.

 : Poisson

 : Menu végétarien

 : Viande de boucherie de qualité (Bœuf, Veau, Agneau)

En fonction des approvisionnements, les composantes des menus intègrent des produits labellisés sous signe de qualité et des produits locaux ainsi que des produits issus de l'Agriculture Biologique.

Scannez-moi !



Diététicienne
Fanny Machat

Élue en charge de la cuisine centrale
Valérie Taurisson