



# MAIRIE DE TABANAC

## RESTAURANT SCOLAIRE



### MENU DU 2 AU 27 MARS 2026

LUNDI	Du 2 au 6 mars	qualité	Du 9 au 13 mars	qualité	Du 16 au 20 mars	qualité	Du 23 au 27 mars	qualité
	<b>Taboulé d'hiver aux abricots secs</b> □ Bœuf aux olives Carottes Vichy Mimolette Yaourt à la fraise <b>Pain + chocolat + compote</b>	    	<b>Repas Végétarien</b> Salade mimosa Cari patates douces & lentilles Riz basmati Emmental Fruit frais de saison <b>Pain d'épices + compote + lait</b>	    	Bouillon aux vermicelles Blanquette de dinde Haricots-verts persillés Gouda <b>Moelleux aux raisins secs</b> <b>Compote + Barre Bretonne + lait</b>	   	Betteraves aux échalotes Noix de joue de bœuf Purée de butternut-carott Vache Picon Yaourt au sucre de canne <b>Fruit + pain + chocolat</b>	   
MARDI	<b>Repas Végétarien</b> Œuf dur mayonnaise Gratin de macaronis Salade verte Gouda Fruit frais de saison <b>Céréales + lait + raisins secs</b>	    	Carottes râpées ciboulette Longe de porc laquée Haricots Mogettes Camembert Compote de pommes <b>Cake + yaourt aro + noix</b>	    	Céleri rave vinaigrette au miel Parmentier de poisson Coulommiers Fruit frais de saison <b>Pain + chocolat + yaourt sucré</b>	   	<b>Salade aux pommes &amp; noix</b> Poulet rôti Frites Cantal Fruit frais de saison <b>Brioche + confiture + lait</b>	   
MERCREDI								
JEUDI	Chou chinois sauce soja Poisson du jour sauce crème Pommes vapeur Cotentin à l'ail Fruit frais de saison <b>Roulé fraise + lait + fruit</b>	    	Endives-iceberg-croûtons Sauté de bœuf Goulasch Petit-pois Saint Nectaire Clafoutis <b>Pain + fromage + compote</b>	    	 <b>Menu des enfants</b>		<b>Repas Végétarien</b> Carottes râpées Haricots-rouges façon Chili Riz pilaf Mimolette Fromage blanc au coulis <b>Pomme + madeleine + flan</b>	   
VENDREDI	Soupe Alphabet <b>Poulet grillé aux amandes</b> Haricots-beurre Coulommiers Pâtisserie du chef <b>Pain + fromage + fruit</b>	    	Velouté de lentilles corail Lamelles d'encornet snackées Purée de brocolis Brie Fruit frais de saison <b>Brioche + confiture + lait</b>	    	Soupe de pois-cassés Pizza aux légumes & chedda Iceberg Tome Flan au chocolat <b>Pain + confiture + compote</b>	    	Pâté de campagne Poisson du jour au curry Gratin de chou-fleur Emmental Fruit frais de saison Yaourt aro + cake + fruit	    

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Toutes nos viandes de 1ère catégorie sont fraîches et d'origine "France"

Le poisson du jour: poisson frais

Origine des produits:



FRAIS

Bleu Blanc Coeur

BIO

FAIT MAISON



LABEL ROUGE



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

#### Le produit du mois

