

Restaurants scolaires d'Aigondigné

Menus du lundi 23 février au vendredi 13 mars 2026



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

23	Radis noir au boursin	24	Potage	26	Salade de mâche composée	27	Terrine de campagne
	Haut de cuisse de poulet		Poisson frais en sauce		Dhal de lentilles corail au chou fleur		Rôti de boeuf
	Haricots beurre à la vapeur*		Céréale gourmande		Curry et coco		Choux de bruxelles*
	Fromage*		Fromage*		Fromage blanc nature*		Fromage*
	Beignet		Fruit*		Brunoise de pommes cuites		Fruit frais*

2	Salade de pépinette à la courgette	3	Betteraves*	5	Pomelos*	6	Céleri rémoulade
	Poisson meunière, citron		Quiche végétarienne		Côte de porc au chorizo		Boulettes de boeuf à la tomate
	Brocolis		Salade verte*		Purée de carottes*		Spaghetti
	Fromage*		Fromage		Flan vanille		Petit suisse nature*
	Fruit frais*		Fruit frais		Spritz au chocolat		Pomme au four

9	Choux blanc vinaigrette au miel	10	Champignons à la grecque	12	Salade composée et oeuf dur	13	Feuilleté au fromage
	Lapin au cidre		Sauté d'agneau façon couscous		Risotto aux champignons de paris		Poisson pané
	Salsifis*		Semoule		(Riz)		Fondue de poireaux
			Fromage*		Tartine au boursin		
	Flan pâtissier		fruit frais*		Cocktail de fruit		Fruit frais*



Mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme »

Certification « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale »



Écolabel pêche durable



Appellation d'origine (AOC / AOP) - L'Appellation d'origine protégée (AOP)



*Aide UE à destination des écoles



Local

PRODUITS LOCAUX



Fait maison



Bio

Ces menus peuvent être modifiés au dernier moment en cas de problème d'approvisionnement.

La liste des allergènes est affichée chaque jour en fonction du menu

Restaurants scolaires d'Aigondigné

Menus du lundi 16 mars au vendredi 03 avril 2026



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

16	Carottes rapées natures*	17	Potage	19	salade de cervelas	20	Chou rouge au gorgonzola
	Pâtes chinoises sautées		Poisson selon arrivage		Sauté de veau		Tartiflette
	Aux légumes		Blé		Haricots coco		Salade verte*
	Fromage*		Yaourt nature*		Fromage*		
	Chouquettes		Fruit frais*		Fruit frais*		Compote

23	Maquereau à la moutarde	24	Chou fleur sauce blanche	26	Salade d'endives au comté	27	Cèleri
	Canette		Navarin d'agneau safrané		Tortilla pomme de terre, poivrons		Steack haché, sauce échalotte
	haricots beurre*		Pommes de terres à la vapeur*		salade verte		Gratin de coquillettes
	Fromage*		Fromage*				Yaourt nature*
	Fruit*		Fruit frais*		Gâteau de l'abbaye		Fruit cuit

30	Radis au beurre	31	Concombre*	2	Charcuterie	3	Salade de maïs
	Escalope de dinde à la crème		Boeuf sauté à la citronnelle		Poisson selon arrivage		Beignet de salsifis
	Printanière de légumes		Gratin de patates douces		Gratin de choux fleur		Purée de pois cassés
	Yaourt*		Fromage*		Fromage*		fromage*
	fruit frais*		Fruit frais*		Fruit frais*		Fruit frais*



Mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme »

Certification « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale »



Écolabel pêche durable



Appellation d'origine (AOC / AOP) - L'Appellation d'origine protégée (AOP)



*Aide UE à destination des écoles



Local

PRODUITS LOCAUX



Fait maison



Bio

Ces menus peuvent être modifiés au dernier moment en cas de problème d'approvisionnement.

La liste des allergènes est affichée chaque jour en fonction du menu