



RESTAURANT SCOLAIRE

mairie@soulgesurouette.fr ☎ 02 43 02 30 31

Menu 2 au 6 mars 2026

Lundi 2

Menu végétarien

Betteraves

Omelette

Salade

Compote*

Lait

Allergènes

Sulfites, moutarde

Œuf

Sulfites, moutarde

Lait

Mardi 3

Céleri rémoulade

Chunk de poulet

Frites

Fromage

Fruit

Allergènes

Œuf, sulfites, moutarde, céleri

Gluten, œuf

Lait

Jeudi 5

Potage tomate

Saucisses aux herbes*

Flageolets

Fromage

Fruit

Allergènes

Gluten

Lait

Vendredi 6

Taboulé

Calamars à la romaine

Choux fleurs*

Yaourt nature sucré*

Allergènes

Gluten, moutarde

Poissons

Lait

LES MENUS PROPOSES SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR LES ALLERGENES SUIVANTS : CEREALES CONTENANT DU GLUTEN, CRUSTACES, ŒUFS, POISSONS, ARACHIDES, SOJA, LACTOSE, FRUITS A COQUES, CELERI, MOUTARDE, GRAINES DE SESAME, ANHYDRIDES SULFUREUX ET SULFITES, LUPIN, MOLLUSQUES

IL N'EST SERVI AU RESTAURANT SCOLAIRE QUE DE LA VIANDE BOVINE D'ORIGINE FRANÇAISE

POISSON MSC : PECHE DURABLE

***PRODUCTEUR LOCAL, *PRODUIT BIO, F : VIANDE ORIGINE FRANCE**



RESTAURANT SCOLAIRE

mairie@soulgesurouette.fr ☎ 02 43 02 30 31

Menu 9 au 13 mars 2026

Lundi 9

Menu végétarien

Potage *

Raviolis aux fromages

Fruit

Allergènes

Gluten, lait

Mardi 10

Riz thon maïs

Escalope de dinde **F** à la crème

Haricots verts

Crème dessert chocolat

Allergènes

Gluten, moutarde, sulfites, poissons

Lait

Lait

Jeudi 12

Carottes râpées *

Echine de porc *

Petits pois

Yaourt aromatisé *

Allergènes

Sulfites, moutarde

Lait

Vendredi 13

Pâté de campagne *

Dos de colin sauce beurre citron

Riz *

Fruit

Lait

Allergènes

Poisson, lait

Gluten

Lait

LES MENUS PROPOSES SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR LES ALLERGENES SUIVANTS : CEREALES CONTENANT DU GLUTEN, CRUSTACES, ŒUFS, POISSONS, ARACHIDES, SOJA, LACTOSE, FRUITS A COQUES, CELERI, MOUTARDE, GRAINES DE SESAME, ANHYDRIDES SULFUREUX ET SULFITES, LUPIN, MOLLUSQUES

IL N'EST SERVI AU RESTAURANT SCOLAIRE QUE DE LA VIANDE BOVINE D'ORIGINE FRANÇAISE

POISSON MSC : PECHE DURABLE

***PRODUCTEUR LOCAL, *PRODUIT BIO, F : VIANDE ORIGINE FRANCE**



RESTAURANT SCOLAIRE

mairie@soulgesuroulette.fr ☎ 02 43 02 30 31

Menu 16 au 20 mars 2026

Lundi 16

Menu végétarien

Salade emmental maïs

Tarte aux poireaux

Compote*

Allergènes

Lait, moutarde, sulfites

Œuf, lait, gluten

Mardi 17

Betteraves

Lasagne à la bolognaise maison

(Bœuf **F***)

Salade

Fruit

Allergènes

Sulfites, moutarde

Lait, gluten

Sulfites, moutarde

Jeudi 19

Chou rouge et pommes

Rôti de porc*

Pommes de terre à la sarladaise

Glace

Allergènes

Sulfites, moutarde

Moutarde

Lait

Vendredi 20

Coquillettes et surimi

Poisson pané

Brunoise de légumes

Fromage blanc*

Allergènes

Poisson, gluten

Poisson

Lait

LES MENUS PROPOSES SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR LES ALLERGENES SUIVANTS : CEREALES CONTENANT DU GLUTEN, CRUSTACES, ŒUFS, POISSONS, ARACHIDES, SOJA, LACTOSE, FRUITS A COQUES, CELERI, MOUTARDE, GRAINES DE SESAME, ANHYDRIDES SULFUREUX ET SULFITES, LUPIN, MOLLUSQUES

IL N'EST SERVI AU RESTAURANT SCOLAIRE QUE DE LA VIANDE BOVINE D'ORIGINE FRANÇAISE

POISSON MSC : PECHE DURABLE

***PRODUCTEUR LOCAL, *PRODUIT BIO, F : VIANDE ORIGINE FRANCE**



RESTAURANT SCOLAIRE

mairie@soulgesurouette.fr ☎ 02 43 02 30 31

Menu 23 au 27 mars 2026

Lundi 23

Menu végétarien

Œuf mayonnaise

Timbale de riz*

Petits pois et brocolis

Fromage

Fruit

Allergènes

Œuf, moutarde

Gluten

Lait

Mardi 24

Concombre à la crème

Dos de colin sauce beurre citron

Pâtes*

Yaourt aromatisé

Allergènes

Lait

Poisson, gluten, lait

Gluten

Lait

Jeudi 26

Haricots verts vinaigrette

Saucisses aux herbes*

Purée maison

Fruit

Allergènes

Moutarde, sulfites

Lait

Vendredi 27

Carottes râpées*

Poulet*

Frites

Yaourt nature sucré*

Allergènes

Moutarde, sulfites

Lait

LES MENUS PROPOSES SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR LES ALLERGENES SUIVANTS : CEREALES CONTENANT DU GLUTEN, CRUSTACES, ŒUFS, POISSONS, ARACHIDES, SOJA, LACTOSE, FRUITS A COQUES, CELERI, MOUTARDE, GRAINES DE SESAME, ANHYDRIDES SULFUREUX ET SULFITES, LUPIN, MOLLUSQUES

IL N'EST SERVI AU RESTAURANT SCOLAIRE QUE DE LA VIANDE BOVINE D'ORIGINE FRANÇAISE

POISSON MSC : PECHE DURABLE

***PRODUCTEUR LOCAL, *PRODUIT BIO, F : VIANDE ORIGINE FRANCE**



RESTAURANT SCOLAIRE

mairie@soulgesurouette.fr ☎ 02 43 02 30 31

Menu 30 au 31 mars 2026

Lundi 30

Menu végétarien

Macédoine mayonnaise

Tortillas

Salade

Choux à la crème vanille

Allergènes

Œuf, moutarde, sulfites

Œuf

Moutarde, sulfites

Œuf, gluten

Mardi 31

Allergènes

Lentilles vinaigrette

Bœuf bourguignon **F**

Carottes *

Petits suisses *

Sulfites, moutarde

Gluten, sulfites

Lait

LES MENUS PROPOSES SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR LES ALLERGENES SUIVANTS : CEREALES CONTENANT DU GLUTEN, CRUSTACES, ŒUFS, POISSONS, ARACHIDES, SOJA, LACTOSE, FRUITS A COQUES, CELERI, MOUTARDE, GRAINES DE SESAME, ANHYDRIDES SULFUREUX ET SULFITES, LUPIN, MOLLUSQUES

IL N'EST SERVI AU RESTAURANT SCOLAIRE QUE DE LA VIANDE BOVINE D'ORIGINE FRANÇAISE

POISSON MSC : PECHE DURABLE

***PRODUCTEUR LOCAL, *PRODUIT BIO, F : VIANDE ORIGINE FRANCE**