

# Restaurant Scolaire de ST Gemme

## Menu du Lundi 23 Février au Vendredi 27 Février 2026

Repas Végétarien			
Lundi 23 Février	Mardi 24 Février	Jeudi 26 Février	Vendredi 27 Février
Salade fromagère , Vinaigrette	Coleslaw	Potage butternut et mimolette	Salade de pommes de terre aux herbes
Bolognaise au boeuf	Quiche aux légumes	Sauté de poulet	Pêche du moment , Sauce aux agrumes
Pennes BIO Salade verte	Salade verte	Frites fraîches	Épinards à la crème
Compote de pommes et bananes	Yaourt nature BIO Fruit de saison	Camembert	Gâteau au yaourt du chef
			Liégeois au chocolat

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# Restaurant Scolaire de ST Gemme

## Menu du Lundi 2 Mars au Vendredi 6 Mars 2026

Lundi 2 Mars	Nouvel An Chinois	Jeudi 5 Mars	Repas Végétarien
Mardi 3 Mars		Vendredi 6 Mars	
Salade de haricots verts , Salade de thon au maïs , Vinaigrette	Nems aux légumes	Velouté aux choux-fleurs	Betteraves BIO , Vinaigrette
Boulettes à l'agneau , Sauce Napolitaine	Filet de poulet à la chinoise	Fish and chips de colin MSC , Sauce tartare	Pastasotto aux brocolis et gorgonzola AOP
Semoule BIO Légumes couscous d'Hiver	Petits pois au thym	Frites fraîches Salade verte	Coquillettes BIO
Brie			Yaourt nature BIO
Fruit de saison	Tarte au flan à la coco	Flan nappé au caramel	Compote de pommes et cannelle

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# Restaurant Scolaire de ST Gemme

## Menu du Lundi 9 Mars au Vendredi 13 Mars 2026

Repas Végétarien			
Lundi 9 Mars	Mardi 10 Mars	Jeudi 12 Mars	Vendredi 13 Mars
Potage de légumes	Friand au fromage	Macédoine de légumes , Sauce fromage blanc ciboulette	Œuf dur mayonnaise
Cordon bleu de dinde , Sauce Napolitaine	Chili sin carne pois BIO	Sauté de porc à la moutarde	Macaronis façon Mac and fish MSC
Carottes au cumin	Riz créole	Chou fleur gratiné	Salade verte , Vinaigrette balsamique
Tomme noire		Gouda	
Fruit de saison	Liégeois à la vanille	Flan au chocolat	Yaourt nature BIO

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# Restaurant Scolaire de ST Gemme

## Menu du Lundi 16 Mars au Vendredi 20 Mars 2026

Lundi 16 Mars	Mardi 17 Mars	Jeudi 19 Mars	Vendredi 20 Mars
● Betteraves BIO , Vinaigrette à la pomme	● Carottes râpées , Vinaigrette	● Potage de légumes	Saucisson à l'ail , Cornichons
Saucisse de Toulouse	Sauté de bœuf au paprika	● Pizza aux trois fromages	Filet de colin MSC , Sauce à la crème
● Lentilles vertes au jus	● Brocolis gratinés	● Salade verte , Vinaigrette	● Purée de céleri
Mimolette	● Yaourt nature BIO		
● Fruit de saison	● Compote de poires	● Ille flottante	Tarte au chocolat

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - ● Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# Restaurant Scolaire de ST Gemme

## Menu du Lundi 23 Mars au Vendredi 27 Mars 2026

Repas Végétarien			
Lundi 23 Mars	Mardi 24 Mars	Jeudi 26 Mars	Vendredi 27 Mars
● Macédoine de légumes , Sauce mayonnaise	● Potage de légumes	● Carottes râpées , Vinaigrette	Chou blanc aux pommes , Sauce coleslaw
Pilon de poulet façon Marbella aux abricots secs	Falafels , Sauce tahini au fromage blanc	Rôti de dinde , Sauce crème	Parmentier de colin MSC
● Semoule BIO	● Haricots verts à l'ail	● Coquillettes BIO	● Salade verte , Vinaigrette
Emmental		Buchette de Chèvre	
● Coupe à la banane et au chocolat	Cake aux pépites de chocolat , Poire	● Fruit de saison	● Fromage blanc à la cassonade

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - ● Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# Restaurant Scolaire de ST Gemme

## Menu du Lundi 30 Mars au Vendredi 3 Avril 2026

Repas Végétarien			
Lundi 30 Mars	Mardi 31 Mars	Jeudi 2 Avril	Vendredi 3 Avril
Crêpe au fromage	Radis , Beurre	Betteraves , Vinaigrette	Salade de riz, maïs et œufs durs , Vinaigrette
Jambon braisé	Frittata pommes de terre et oignons	Lasagnes Bolognaise du chef	Waterzooï de colin MSC
Carottes façon Vichy	Salade verte , Vinaigrette		Haricots beurre persillés
	Cantal AOP		Brie
Fruit de saison	Liégeois à la vanille	Salade de fruits du chef	Crème dessert praliné

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.