



**MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE DE
TROIS-PALIS
du 23 février au 20 mars 2026**



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
23 au 27 février	Feuilleté au fromage	Velouté de légumes de saison	Radis noir et beurre	Pomme fruit et thon en salade
	Rôti de porc LOCAL sauce charcutière	Filet de poisson meunière	Steak grillé sauce échalote	Sauté de volaille au caramel
	Lentilles BIO LOCALES	Frites	Semoule	Pâtes fraîches BIO LOCALES
	Reblochon	Yaourt nature sucré	Fromage LOCAL	Camembert
	Pêche au sirop et coulis de fruits	Fruit de saison	Tiramisu MAISON Broyé du Poitou LOCAL	Compote dessert de fruits
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
02 au 06 mars	Potage	Salade verte et œuf dur	Potage ambassadeur (pois cassés, laitue)	Salade verte et gésiers
	Lasagnes bolognaise	Poisson sauce vin blanc	Tajine de bœuf	Rougail saucisse
	Salade verte	Pommes de terre boulangères	Semoule	Riz
	Kiri	Yaourt nature sucré	Camembert	Petits-suisses nature sucrés
	Fruit de saison	Entremet caramel beurre salé	Salade de fruits	Fruit de saison
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
09 au 13 mars	Saucisson ail et beurre	Potage de butternut MAISON	Œufs durs mayonnaise	Salade verte et croûtons
	Fish and chips	Emincé de volaille kebab	Pizza provençale MAISON	Carbonade de bœuf
	Gratin dauphinois MAISON	Frites	Salade verte	Carottes sautées jaunes
	Yaourt nature sucré	Coulommiers	Kiri	Chèvre
	Ananas et bigarreaux au sirop	Fondant chocolat MAISON	Fruit de saison	Fromage blanc sucré
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
16 au 20 mars	Salade de pomme fruit et thon	Potage	Saucisson sec	Salade verte et chèvre
	Colombo de porc BIO LOCAL	Sot l'y laisse de dinde aux épices	Wings de poulet à la mexicaine	Filet de poisson sauce beurre citronné
	Semoule	Riz	Pâtes fraîches BIO LOCALES	Epinards à la crème
	Rondelé	Edam	Yaourt nature sucré	Emmental
	Fruit de saison	Fruit de saison	Quatre quarts à l'ananas MAISON	Fruit de saison