Restauration scolaire

**Menus du 02 mars au 10 avril 2026**

**Restaurant scolaire de Auxi-Le-Chateau**

**Légende :**

Produit Local

Label Rouge, Bleu Blanc Coeur, AOC ou AOP ou HVE

Produits Bio

Produits Pêche durable

api

| | menu végétarien | | | |
|---|---|---|---|---|
| **lundi 02 mars** | **mardi 03 mars** | **mercredi 04 mars** | **jeudi 05 mars** | **vendredi 06 mars** |
| BETTERAVES VINAIGRETTE (Bio) | POTAGE AUDOMAROIS | | CÉLERIS RÉMOULADE | TERRINE DE FOIE VPF |
| HACHIS PARMENTIER | OMELETTE | | BLANQUETTE DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS | BLANQUETTE DE POISSON |
| | PÂTES HVE SAUCE PROVENÇALE | | FRITES | AUX POIREAUX |
| SALADE (Bio) | | | | RIZ PILAF |
| BEIGNET AUX POMMES | FRUIT FRAIS (Bio) | | YAOURT FERMIER AUX FRUITS ROUGE | CAMEMBERT |

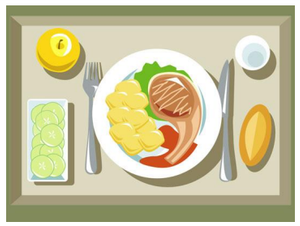
| | menu végétarien | | ANIMATION CARNAVAL | |
|---|---|---|---|---|
| **lundi 23 mars** | **mardi 24 mars** | **mercredi 25 mars** | **jeudi 26 mars** | **vendredi 27 mars** |
| COLESLAW | POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON | | SALADE CARNAVAL | MACÉDOINE DE LÉGUMES |
| SAUTÉ DE PORC À LA DIJONNAISE | BOULETTES TOMATE BASILIC | | PIZZA FLAMANDE | THON A LA PIPERADE DE LÉGUMES |
| FLAGEOLET | PENNES SAUCE TOMATE (Bio) | | GAUFRE | |
| POMMES DE TERRE ÉCRASÉES | | | ET BARBE À PAPA | RIZ IGP DE CAMARGUE |
| COMPOTE DE POIRES (Bio) | GOUDA | | PRÉSENCE DE NOTRE ANIMATRICE | FRUIT FRAIS (Bio) |

| | menu végétarien | | Repas de la Ferme | |
|---|---|---|---|---|
| **lundi 09 mars** | **mardi 10 mars** | **mercredi 11 mars** | **jeudi 12 mars** | **vendredi 13 mars** |
| FRIAND AU FROMAGE | SALADE CROQUANTE | | BOUILLON AUX VERMICELLES | SAUCISSON A L'AIL VPF |
| BOULETTE À L'AGNEAU SAUCE NAPOLITAINE | PIZZA AUX TROIS FROMAGES | | POULE AU POT ET SES LÉGUMES | MEUNIÈRE DE POISSON MSC SAUCE TARTARE |
| HARICOTS VERTS À L'AIL | | | RIZ BIO (Bio) | POMME DE TERRE VAPEUR |
| SEMOULE HVE | | | | PETITS LÉGUMES |
| FRUIT DE SAISON (Bio) | CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT | | YAOURT FERMIER NATURE SUCRE | PÊCHE AU SIROP |

| | menu végétarien | | | |
|---|---|---|---|---|
| **lundi 30 mars** | **mardi 31 mars** | **mercredi 01 avril** | **jeudi 02 avril** | **vendredi 03 avril** |
| SOUPE À LA TOMATE | CONCOMBRE | | BETTERAVES ROUGE AUX POMMES (Bio) | CERVELAS (Bio) |
| JAMBON BLANC VPF | SPAGHETTIS A L'EGRENNE DE POIS FAÇON BOLOGNAISE (Bio) | | STEAK HACHÉ DE VEAU SAUCE TOMATE | AIGUILLETTES DE COLIN MSC |
| FRITES | FROMAGE RÂPÉ | | PURÉE DE POMMES DE TERRE | BROCOLIS |
| SALADE MÊLÉE | | | PETITS POIS | SEMOULE HVE |
| FROMAGE BLANC | COMPOTE DE POMMES (Bio) | | YAOURT FERMIER À LA FRAMBOISE | FRUIT DE SAISON |

| Férié | menu végétarien | | Vive le chocolat ! | |
|---|---|---|---|---|
| **lundi 06 avril** | **mardi 07 avril** | **mercredi 08 avril** | **jeudi 09 avril** | **vendredi 10 avril** |
| | POTAGE CAROTTES CÉLERIS (Bio) | | VELOUTÉ D'ASPERGES | CONCOMBRES À LA CIBOULETTE |
| | RAVIOLIS DE LÉGUMES | | CROQUE MONSIEUR | CHEESEBURGER |
| | | | SALADE VERTE | POTATOES AUX ÉPICES |
| | OEUF À LA NEIGE | | GÂTEAU AU CHOCOLAT | YAOURT VELOUTÉ AUX FRUITS |

| | menu végétarien | | | |
|---|---|---|---|---|
| **lundi 16 mars** | **mardi 17 mars** | **mercredi 18 mars** | **jeudi 19 mars** | **vendredi 20 mars** |
| friand fromage | POTAGE LÉGUMES | | CAROTTES RÂPÉES A L'ORANGE (Bio) | CÉLERIS ROMANESCO |
| SAUCISSE FUMÉE VPF | BOULETTES DE VEAU AU PAPRIKA | | GRATIN DE CHOU FLEUR ET DE POMMES DE TERRE | BEIGNET DE POISSON |
| CHOU DE BRUXELLES | RATATOUILLE | | OEUF DUR | ÉPINARDS À L'AIL |
| PURÉE | SEMOULE (Bio) | | | RIZ IGP |
| FRUIT DE SAISON | CHANTENEIGE BIO (Bio) | | POMME AU FOUR À LA CASSONADE | NAPPÉ AU CARAMEL |



**Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.**