






















MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE D'INDRE

du lundi 16 au vendredi 20 Mars 2026

	Lundi 16 Mars	Mardi 17 Mars	Mercredi 18 Mars	Jeudi 19 Mars	Vendredi 20 Mars
HORS D'OEUVRE	Salade de pommes de terre composée 	Rillettes de maquereau	Salade de crudité et crevettes	Œuf mayonnaise 	Salade de haricots rouges et maïs
PLAT CHAUD	Calamars à la romaine 	Saucisse de Toulouse 	Émincé de bœuf 	Couscous végétarien hivernal	Haché de poulet
GARNITURE	Gratin d'épinards 	Lentilles 	Boullgour et courge 	Semoule 	Petits pois 
PRODUIT LAITIER	Brie	Yaourt 	Fromage du stock	Cantal 	Camembert
DESSERT	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Dessert du stock	Yaourt 	Pâtisserie
<i>Menu alternatif *</i>		Lentilles braisées	Émincé végétal		Haché de fromage

* le menu alternatif est uniquement destiné aux enfants qui ont un régime particulier sur l'année

- Menus sous réserves de modification
- Fruits et légumes de saison selon les approvisionnements
- Pains : Boulangerie Les délices de l'Indre
- Les viandes entières de porc, bœufs, volaille, dinde, servies sont 100% français   
- Produit issu de l'agriculture biologique 

Menu végétarien en vert

Menu mixte en orange (apport en protéines d'origine végétale et animale)

Aide UE à destination des écoles



Pêche équitable



Retrouvez vos menus :
- Dans la page d'accueil du Portail Famille
- Sur www.indre44.fr
- Dans l'application Nantes dans ma poche !

