









# Menu semaine 10 Du 2 au 6 mars 2026

Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi	
	Taboulé		Endives Maïs Dés de fromage		Carottes rapées		Salade tendres perles (perles, tomates, concombre, fromages)
	Poisson à la provençale		Roti de bœuf		Tagliatelles carbonara		Chili sin carnes  Riz
	Poëllé de légumes		Pomme noisettes				
	Fromage blanc aromatisé		Bananes bio		Yaourt aromatisé	 	Crème dessert au spéculos (Lait EARL "Au pré" Parné sur Roc)



Restaurant Scolaire  
Parné sur Roc  
09 67 84 39 28



Produits "fait maison"



Viande bovine française











Produits locaux / raisonnés / circuits courts



Menu végétarien

Les menus sont susceptibles de varier en fonction des livraisons.

# Menu semaine 11 Du 09 au 13 mars 2026

Lundi		 Mardi	Jeudi		Vendredi		
	Macédoine de légumes		Betteraves Fêta		Céleri rave		Pizza au fromage
							
	Joue de porc aux épices		Spaghettis bolognaise végétarien		Chipolatas (charcuterie Goronnaises) (sauce ketchup ou moutarde)		Filet de Dorade à la provençale
	Coquillettes Bio		Salade verte		Flageolets		Brunoise de légumes (courgettes, carottes, poivrons)
	Fromage «comté »		Verre de lait Bio		Crêpe		Semoule à la vanille
	Yaourt aromatisé		Poire				



Restaurant Scolaire  
Parné sur Roc  
09 67 84 39 28



Produits "fait maison"



Viande bovine française












Produits locaux / raisonnés / circuits courts



Menu végétarien

Les menus sont susceptibles de varier en fonction des livraisons.

# Menu semaine 12 Du 16 au 20 mars 2026

Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi	
	Tartine de beurre saucisson à l'ail		Salade Méli-mélo (pousse épinard, œufs durs, tomates, radis)	 	Concombre a la crème		Duo de râpés carottes céleri Bio
	Jambon à la sauce tomate		Paupiette de Veau façon Marengo		Boulette de viande		Couscous végétarien
	Carottes au beurre		Blé		Haricots blanc sauce tomate		
	Yaourt		Fromage Fromage fondu - maternelle Gouda au cumin - primaire		Fromage blanc aromatisé	 	Crème dessert au chocolat (Lait EARL "Au pré" Parné sur Roc)
			Banane Bio				



Restaurant Scolaire  
Parné sur Roc  
09 67 84 39 28



Produits "fait maison"



Viande bovine française













Produits locaux / raisonnés / circuits courts



Menu végétarien

Les menus sont susceptibles de varier en fonction des livraisons.

# Menu semaine 13 Du 23 au 27 mars 2026

Lundi		 Mardi	Jeudi		Vendredi		
	Rillettes de porc sur pain		Macédoine		Betteraves		Salade composée à base de riz
							
	Cordon bleu		Œufs béchamel		Filet de Colin sauce meunière		Rôti de porc
							
	Petits pois carottes		Semoule Bio		Gratin de pomme de terre		Haricots verts
	Fromage blanc sucré		Verre de lait Bio		Fromage Coulommier "Bon Mayennais"		Crème dessert à la vanille <small>(Lait EARL "Au pré" Parné sur Roc)</small>
							
			Banane Bio		Poire Bio		



Restaurant Scolaire  
Parné sur Roc  
09 67 84 39 28



Produits "fait maison"



Viande bovine française















Produits locaux / raisonnés / circuits courts



Menu végétarien

Les menus sont susceptibles de varier en fonction des livraisons.

# Menu semaine 14 Du 30 au 3 avril 2026

Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi	
 	Carottes râpées		Crêpe au jambon	 	Salade 3 saveurs (Mâche, betteraves, emmental)	 	Céleri rémoulade
	Chipolatas Ketchup <small>(charcuterie Gorronnaises)</small>		Aiguillette de poulet				Boulettes d'agneau à la tomate
	Coquillettes Bio		Duo de haricots		Gratin de gnocchis végétarien		Blé Bio
	Yaourt aromatisé		Verre de lait Bio		Fromage d'Entrammes Bio	 	Crème dessert Coco <small>(Lait EARL "Au pré" Parné sur Roc)</small>
			Clémentine Bio		Pomme		



Restaurant Scolaire  
Parné sur Roc  
09 67 84 39 28



Produits "fait maison"



Viande bovine française



Produits locaux / raisonnés /  
circuits courts














Menu végétarien

Les menus sont susceptibles de varier en fonction des livraisons.

# Menu semaine 15

Du 7 au 10 avril 2026

Lundi		Mardi		 Jeudi Menu Italien	 Vendredi	
		 	Carottes râpées		 Salade Méli-mélo (pousse épinard, œufs dus tomates fromage,	
			Pavé de saumon		Spaghettis à la bolognaise	Nuggets végétal Ketchup Potatoes
			Epinard Bio Pomme de terre vapeur			
			Fromage "Tomme de Savoie"		Panacotta coulis de fruits rouges	  Yaourt
			Poire			



Restaurant Scolaire  
Parné sur Roc  
09 67 84 39 28



Produits "fait maison"



Viande bovine française



Produits locaux / raisonnés / circuits courts



Menu végétarien

Les menus sont susceptibles de varier en fonction des livraisons.