



Les menus du Restaurant scolaire

Menus de février/mars 2026



Menu Asie le 3 mars

L'info du mois prochain : dégustation de fruits exotiques

<p>Lundi 23-févr-26</p> <p>Rillettes de poulet rôti cornichon</p> <p>Escalope Cordon bleu</p> <p>Petit pois bio à la française </p> <p>Mimolette</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Mardi 24-févr-26</p> <p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Rôti de porc*</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Emmental bio </p> <p>Tarte aux pommes bio </p>	<p>Mercredi au Centre de Loisirs 25-févr-26</p> <p>Croissant au fromage </p> <p>Cuisse de pintade aux échalottes</p> <p>Blé bio </p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Petit moëlleux</p>	<p>Jeudi 26-févr-26</p> <p>Menu végétarien</p> <p>Bouillon de légumes alphabet</p> <p>Wraps de légumes et fromage </p> <p>Salade verte</p> <p>Camembert</p> <p>Tiramisu spéculos </p>	<p>Vendredi 27-févr-26</p> <p>Menu sans viande</p> <p>Betterave bio à la moutarde à l'ancienne </p> <p>Poisson frais du marché</p> <p>Épinards bio à la crème </p> <p>Kiri</p> <p>Liégeois au chocolat</p>
<p>Lundi 02-mars-26</p> <p>Salade composée de boulgour bio </p> <p>Saucisse de lapin</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Brie bio </p> <p>Yaourt aux fruits</p>	<p>Mardi 03-mars-26</p> <p>Menu Asie</p> <p>Nem's de volaille </p> <p>Emincé de canard mariné soja caramel</p> <p>Nouilles chinoises </p> <p>Salade de fruits frais </p> <p>Rocher coco </p>	<p>Mercredi au Centre de Loisirs 04-mars-26</p> <p>Menu végétarien</p> <p>Radis beurre</p> <p>Tartine végétarienne</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage</p> <p>Gâteau basque</p>	<p>Jeudi 05-mars-26</p> <p>Concombre vinaigrette</p> <p>Rôti de bœuf froid ketchup</p> <p>Frites fraîches</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Tropézienne </p>	<p>Vendredi 06-mars-26</p> <p>Menu sans viande</p> <p>Salade de champignons </p> <p>Poisson frais du marché</p> <p>Boulgour bio </p> <p>Chèvre à la coupe</p> <p>Glace</p>
<p>Lundi 09-mars-26</p> <p>Menu végétarien</p> <p>Pomelos bio </p> <p>Chili sine carne </p> <p>Riz basmati bio </p> <p>Saint-Nectaire à la coupe</p> <p>Crêpe</p>	<p>Mardi 10-mars-26</p> <p>Œuf mimosa </p> <p>Poulet rôti</p> <p>Poêlée de haricots vert bio au jus de poulet </p> <p>Crème dessert chocolat</p> <p>Boudoir</p>	<p>Mercredi au Centre de Loisirs 11-mars-26</p> <p>Crêpe aux fromages </p> <p>Navarin d'agneau au curry </p> <p>Polenta</p> <p>Brochette de fruits </p>	<p>Jeudi 12-mars-26</p> <p>Salade de choux blanc et pommes curry</p> <p>Sauté de dinde au citron</p> <p>Semoule bio </p> <p>Edam bio </p> <p>Chou à la crème </p>	<p>Vendredi 13-mars-26</p> <p>Menu sans viande</p> <p>Soupe de carottes</p> <p>Fish and chip's sauce tartare</p> <p>Haricots coco bio </p> <p>Emmental bio </p> <p>Mousse au chocolat</p>
<p>Lundi 16-mars-26</p> <p>Menu végétarien</p> <p>Salade d'endives au bleu</p> <p>Galette bretonne cheddar </p> <p>Mâche</p> <p>Semoule au lait </p> <p>au caramel beurre salé</p>	<p>Mardi 17-mars-26</p> <p>Flammenküche* </p> <p>Haché de porc*</p> <p>Gratin dauphinois </p> <p>Kiwi bio </p>	<p>Mercredi au Centre de Loisirs 18-mars-26</p> <p>Duo de crudités</p> <p>Saucisse de toulouse*</p> <p>Purée de pois cassés bio </p> <p>Profiterolle au chocolat </p>	<p>Jeudi 19-mars-26</p> <p>Salade piémontaise* </p> <p>Filet de poulet</p> <p>Carottes à la crème</p> <p>Mousse châtaigne </p> <p>et dés de poires</p>	<p>Vendredi 20-mars-26</p> <p>Menu sans viande</p> <p>Feuilleté aux fromages, salade verte </p> <p>Lasagne de poissons </p> <p>Salade verte</p> <p>Petit-Suisse aux fruits</p> <p>Bugnes </p>
Lundi	Mardi	Mercredi au Centre de loisirs	Jeudi	Vendredi

<p>23-mars-26</p> <p>Maquereau à la moutarde</p> <p>Pâtes fraîches bio </p> <p>Sauce bolognaise au bœuf</p> <p>Camembert</p> <p>Tranche d'ananas</p>	<p>24-mars-26</p> <p>Menu végétarien</p> <p>Radis beurre </p> <p>Pizza fromage </p> <p>Salade verte</p> <p>Gâteau au yaourt </p> <p>Crème anglaise</p>	<p>25-mars-26</p> <p>Salade composée</p> <p>Hachis parmentier </p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage</p> <p>Moëlleux chocolat </p>	<p>26-mars-26</p> <p>Taboulé libanais </p> <p>Petit salé *</p> <p>Lentilles bio </p> <p>Petit-Suisse nature sucré</p> <p>Dartois </p>	<p>27-mars-26</p> <p>Menu sans viande</p> <p>Salade de riz bio au thon </p> <p>Poisson frais du marché </p> <p>Gratin de légumes</p> <p>Tartare ail et fines herbes</p> <p>Compote bio </p>
---	--	---	--	---

Contact restauration : Vincent et Dominique 05.49.46.15.63 - restoscolaire@dissay.fr

Circuit court

Produits Bio 

Fait maison 

Contient du porc*



Pour votre information :

Les menus établis sont sous réserve d'approvisionnement.

Tous nos plats et hors d'oeuvres sont fabriqués sur site dans le respect des traditions culinaires.

Toutes nos viandes fraîches bovines, de porc et de volaille servies au Restaurant scolaire sont d'origine française

Les produits transformés à base de viande sont d'origine de l'union Européenne.

Les plats servis sont susceptibles de contenir des allergènes



FOURNISSEURS:

Mangeons bio (épicerie bio-Poitou ch
Rathier (pommes de terre et carottes
La Mesure (Epices- Dissay)
Producteurs réunis (viande de bœuf
Fiorella (Pâtes fraîches bio-86)
Vives eaux (poisson frais)
Ferme bio (légumes bio-86)
Ferme du Maras (fromage de chèvre-
Prairies de la Gartempe (yaourt-86)
Domaine de la Rousille (raisins-86)