

# Restaurant Scolaire d'Ampuis



	Du 23 au 27 février 2026	Du 02 au 06 mars 2026	Du 09 au 13 mars 2026	Du 16 au 20 mars 2026
Lundi	Jambon beurre Boulettes de bœuf* Brocolis* Yaourt nature Fruits de saison	Salade du fromager* Poisson pané Epinards* Rondelé Ananas au sirop	Carottes râpées* Moules marinières* Frites Vache qui rit Crème à la vanille*	Salade verte* Omelette* Pommes de terre sautées* Mini-babybel Liégeois chocolat
Mardi	Salade verte* Couscous de légumes* P'tit louis Compote* Fruits de saison	Betteraves rouges* Saucisse Gaec* Lentilles* Tomme blanche Fruits de saison	Concombres Sce ciboulette* Quenelles Sce Aurore* Riz* Mousse au chocolat*	Rosette cornichons Pilons de poulet* Petits pois carottes* Yaourt Gaec* Fruits de saison
Jeudi	Œufs mayonnaise Parmentier de poisson* Edam Fruits de saison	Salade verte* Pizza aux fromages* Pomme au caramel*	Salade de perles* Rissolette de veau Carottes sautées* Yaourt Gaec Salade de fruits*	Concombres Dos de colin Sce au curry* Sémoule* Emmental Cocktail de fruits
Vendredi	Salade mixte* Croque-monsieur* Yaourt Gaec Compote	LE MEXIQUE	Salade verte* Pâtes à l'italienne* Fromage râpé Compote*	Panier du fromager Merguez Purée de légumes* Kiri Fruits de saison

## Menu végétarien

Légende des allergènes	3 Crustacé	6 Graine de sésame	9 Mollusque	12 Poisson
1 Arachide	4 Fruit à coque	7 Lait	10 Moutarde	13 Soja
2 Céleri	5 Gluten	8 Lupin	11 Œuf	14 Anhydride sulfureux

Pour toutes précisions veuillez vous référer au chef de cuisine

# Restaurant scolaire

## Origine des viandes

	Du 23 au 27 février 2026	Du 02 au 06 mars 2026	Du 09 au 13 mars 2026	Du 16 au 20 mars 2026
<b>Lundi</b>	Pays de naissance Pays d'élevage Pays d'abattage			
<b>Mardi</b>	Pays de naissance Pays d'élevage Pays d'abattage			
<b>Jeudi</b>	Pays de naissance Pays d'élevage Pays d'abattage			
<b>Vendredi</b>	Pays de naissance Pays d'élevage Pays d'abattage			

# Restaurant Scolaire d'Ampuis



	Du 23 au 27 mars 2026	Du 30 mars au 03 avril 2026	Du 06 au 17 avril 2026
Lundi	Céleri rémoulade* Burger de veau au jus* Pâtes* Petits-suisses aux fruits Fruits de saison	Concombres vinaigrette* Nuggets Haricots verts* Rondelé Gâteau maison* Fruits de saison	 
Mardi	Salade verte* Pommes de terre Façon tartiflette* Crème dessert Fruits de saison	Salade verte* Sauté de poulet à la moutarde* Purée* Yaourt nature Salade de fruits* Fruits de saison	VACANCES
Jeudi	Salade de perles* Chipolatas Gaec* Courgettes à la tomate* Yaourt nature Compote* Fruits de saison	Salade de carottes cuites* Boulettes de bœuf à la tomate* Pâtes* Kiri Fruits de saison	
Vendredi	Buffet froid	Menu du jour	

## Menu végétarien

Légende des allergènes	3 Crustacé	6 Graine de sésame	9 Mollusque	12 Poisson
1 Arachide	4 Fruit à coque	7 Lait	10 Moutarde	13 Soja
2 Céleri	5 Gluten	8 Lupin	11 Œuf	14 Anhydride sulfureux

Pour toutes précisions veuillez vous référer au chef de cuisine

# Restaurant scolaire

## Origine des viandes

	Du 23 au 27 mars 2026	Du 30 mars au 03 avril 2026	Du 06 au 17 avril 2026
Lundi	Pays de naissance Pays d'élevage Pays d'abattage	Pays de naissance Pays d'élevage Pays d'abattage	Pays de naissance Pays d'élevage Pays d'abattage
Mardi	Pays de naissance Pays d'élevage Pays d'abattage	Pays de naissance Pays d'élevage Pays d'abattage	Pays de naissance Pays d'élevage Pays d'abattage
Jeudi	Pays de naissance Pays d'élevage Pays d'abattage	Pays de naissance Pays d'élevage Pays d'abattage	Pays de naissance Pays d'élevage Pays d'abattage
Vendredi	Pays de naissance Pays d'élevage Pays d'abattage	Pays de naissance Pays d'élevage Pays d'abattage	Pays de naissance Pays d'élevage Pays d'abattage