



# L'AUBERGE DES ÉCOLIERS - RESTAURANT SCOLAIRE - BROONS

MENU DU 9 AU 13 FEVRIER 2026

Les déjeuners proposés appliquent l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutrition

\*Allergènes

Semaine	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
ENTRÉE		Salade de Chou-blanc oeufs et fromage <i>* moutarde *œufs</i>	Carottes râpées et radis <i>* moutarde</i>	Velouté de légumes
PLAT PRINCIPAL ET ACCOMPAGNEMENT	Pizza - salade <i>* moutarde *gluten *lait</i>	Poisson à la bordelaise et brocolis <i>* poisson *gluten</i>	Boulettes de volaille avec lentilles	Pâtes à la bolognaise <i>*gluten</i>
DESSERT	Crème vanille locale <i>* lait</i>	Fruit de saison	Yaourt local <i>* lait</i>	Ronde des desserts <i>*œuf *lait</i>

Toutes les viandes sont d'origine française

Sous réserve de changement en fonction des stocks

La préparation des repas se fait à L'Auberge des écoliers avec un maximum de produits locaux et bio





## L'AUBERGE DES ÉCOLIERS - RESTAURANT SCOLAIRE - BROONS

MENU DU 2 AU 6 MARS 2026

Les déjeuners proposés appliquent l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutrition

\*Allergènes

Semaine	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE	Salade composée <small>* moutarde</small>	Chou-rouge <small>*moutarde</small>	Betteraves rouges à la vinaigrette <small>* moutarde</small>	Potage
PLAT PRINCIPAL ET ACCOMPAGNEMENT	Omelette et ratatouille <small>*œuf</small>	Pâtes à la julienne de légumes <small>*gluten</small>	Poulet / frites	Poisson / riz et poireaux <small>* poisson</small>
DESSERT	Crème vanille locale <small>* lait</small>	Fruit de saison	Fromage et fruit de saison <small>* lait</small>	Yaourt local <small>*lait</small>

ENIGME : Que doit-on casser avant d'utiliser ?



RÉPONSE : les oeufs (excellente source de protéine)



Toutes les viandes sont d'origine française

Sous réserve de changement en fonction des stocks

La préparation des repas se fait à L'Auberge des écoliers avec un maximum de produits locaux et bio





# L'AUBERGE DES ÉCOLIERS - RESTAURANT SCOLAIRE - BROONS

MENU 9 AU 13 MARS 2026

Les déjeuners proposés appliquent l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutrition

\*Allergènes

Semaine	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE	Céleri <i>* céleri *œuf</i>	Œufs mayonnaise <i>*œuf</i>	Salade, radis et surimi <i>* moutarde *poisson</i>	Potage
PLAT PRINCIPAL ET ACCOMPAGNEMENT	Tartiflette / salade <i>*moutarde *lait</i>	Pâtes au pesto <i>*gluten</i>	Poisson / boulgour <i>*poisson</i>	Omelette au fromage et petits pois <i>* œuf, * lait</i>
DESSERT	Glace locale <i>* lait</i>	Fromage et fruit de saison <i>* lait</i>	Yaourt local <i>*lait</i>	Fruit de saison

Quand les grenouilles chantent en mars,



Elles se taisent en avril !



Toutes les viandes sont d'origine française

Sous réserve de changement en fonction des stocks

La préparation des repas se fait à L'Auberge des écoliers avec un maximum de produits locaux et bio





# L'AUBERGE DES ÉCOLIERS - RESTAURANT SCOLAIRE - BROONS

MENU DU 16 AU 20 MARS 2026

Les déjeuners proposés appliquent l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutrition

\*Allergènes

Semaine	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE	Salade indienne <i>* moutarde</i>	Taboulé <i>* moutarde *gluten</i>	Salade composée <i>* moutarde,</i>	Velouté au fromage <i>*lait</i>
PLAT PRINCIPAL ET ACCOMPAGNEMENT	Risotto de bœuf	Galette saucisse et salade <i>*moutarde *gluten</i>	Steak de volaille / semoule en sauce <i>* gluten</i>	Omelette avec haricots verts <i>* œuf</i>
DESSERT	Fruit de saison	Crêpe <i>*œuf *lait</i>	Yaourt local <i>* lait</i>	Fruit de saison

Un coq pond un oeuf sur le toit, de quel côté va-t'il tomber ?



Nulle part, un coq ça ne pond pas ! 🤪



Toutes les viandes sont d'origine française

Sous réserve de changement en fonction des stocks

La préparation des repas se fait à L'Auberge des écoliers avec un maximum de produits locaux et bio





# L'AUBERGE DES ÉCOLIERS - RESTAURANT SCOLAIRE - BROONS

MENU DU 23 AU 27 MARS 2026

Les déjeuners proposés appliquent l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutrition

\*Allergènes

Semaine	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE	Céleri <i>*œuf</i>	salade, fromage, radis <i>* moutarde *lait</i>	Saucisson	Potage
PLAT PRINCIPAL ET ACCOMPAGNEMENT	Agneau / flageolets <i>*lait</i>	Pâtes avec des légumes <i>*gluten</i>	Porc au caramel / riz aux légumes	Veau et brocolis
DESSERT	Crème locale bio <i>* lait</i>	Fruit de saison	Yaourt local <i>* lait</i>	Fruit de saison

Qu'est-ce qui est jaune et qui court très vite ?



Un citron pressé ! 🍋



Toutes les viandes sont d'origine française

Sous réserve de changement en fonction des stocks

La préparation des repas se fait à L'Auberge des écoliers avec un maximum de produits locaux et bio

