

# RESTAURANT SCOLAIRE GUSTAVE ANSART - THIANT

## Menu du Lundi 9 Mars au Vendredi 13 Mars 2026

			Repas à thème : l'Alsace !
Lundi 9 Mars	Mardi 10 Mars	Jeudi 12 Mars	Vendredi 13 Mars
 Macédoine de légumes	 <b>Carottes</b> râpées , Vinaigrette	 Pêche au thon	 Salade alsacienne
Boulettes au veau , Sauce provençale	 <b>Omelette BIO</b>	Sauté de <b>porc</b> à la moutarde	Flammekueche
 <b>Semoule BIO</b>  Légumes de couscous	 <b>Riz BIO</b> créole  Fondue de poireaux	 <b>Frites fraîches</b>  Gratin de choux fleurs	 Chiffonnade de <b>salade verte BIO</b>
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
 Yaourt aromatisé	 Beignet aux pommes	 Flan au chocolat	Tarte aux myrtilles

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

**Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.**



# RESTAURANT SCOLAIRE GUSTAVE ANSART - THIAANT

## Menu du Lundi 16 Mars au Vendredi 20 Mars 2026

Lundi 16 Mars	Mardi 17 Mars	Jeudi 19 Mars	Vendredi 20 Mars
 <b>Betteraves BIO</b> aux pommes	 <b>Carottes</b> et chou blanc façon Coleslaw	 Potage aux <b>légumes BIO</b>	Friand au fromage
Saucisse de Toulouse	Carbonade Flamande ( <b>Boeuf local</b> )	Pavé fromager	Filet de <b>colin MSC</b> , Sauce à la crème
 Lentilles vertes au jus  <b>Carottes BIO</b> braisées	 <b>Frites fraîches</b>  Chiffonnade de <b>salade verte BIO</b>	 <b>Riz BIO</b> créole  Épinards à la crème	<b>Torti BIO</b>  Poêlée de champignons
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
 Suisse fruité	 <b>Yaourt nature BIO</b>	 Compote de poires	 Fruit de saison








Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

**Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.**



# RESTAURANT SCOLAIRE GUSTAVE ANSART - THIA NT

## Menu du Lundi 23 Mars au Vendredi 27 Mars 2026

Lundi 23 Mars	Mardi 24 Mars	Jeudi 26 Mars	Vendredi 27 Mars
<b>Surimi MSC</b> mayonnaise	 <b>Céleri rave BIO</b> râpé	 Salade de perle au maïs	 Velouté aux champignons
Sauté de dinde , Sauce façon blanquette	Kebab végétal , Pain pita	Normandin au veau , Sauce poivre	<b>Colin MSC</b> meunière
 Riz  Légumes de la blanquette	 <b>Frites fraîches</b>  Mélange de crudités	 <b>Coquillettes BIO</b>  Brocolis à l'ail	 Pommes de terre persillées  Chiffonnade de <b>salade verte BIO</b>
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
 Gaufre au sucre glace	 Fruit de saison	 Salade de fruits du chef	 Yaourt aux fruits

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

**Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.**



# RESTAURANT SCOLAIRE GUSTAVE ANSART - THIA NT

## Menu du Lundi 30 Mars au Vendredi 3 Avril 2026

Lundi 30 Mars	Mardi 31 Mars	Jeudi 2 Avril	Vendredi 3 Avril
 Chou fleur sauce cocktail	 Curry de lentilles au lait de coco	 <b>Carottes</b> râpées , Vinaigrette aux échalotes	 Salade grecque
Carbonara	 Chili sin carne aux haricots blancs	Lasagnes à la bolognaise	Waterzooï de <b>colin MSC</b>
<b>Torti BIO</b>  <b>Carottes</b> braisées	 <b>Riz BIO</b> pilaf	 Chiffonnade de <b>salade verte BIO</b>	 Potatoes  Haricots beurre persillés
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
 Fruit de saison	 Semoule au lait	 Compote <b>pomme Bio</b>	 Suisse fruité

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



# RESTAURANT SCOLAIRE GUSTAVE ANSART - THIANT

## Menu du Mardi 7 Avril au Vendredi 10 Avril 2026

Mardi 7 Avril	Jeudi 9 Avril	Vendredi 10 Avril
Pâté de campagne , Cornichon	 Jus de pomme	 Macédoine de légumes
Aiguillettes de poulet	<b>Torti BIO</b> Sauce aux fromages <b>gorgonzola AOP</b>	 Haricots beurre au persil Boulettes à l'agneau
 <b>Semoule HVE</b>  Légumes du tajine	 <b>Carottes BIO</b> braisées	 Gratin dauphinois aux <b>pommes de terre BIO</b>
Fromage	Fromage	Fromage
 Smoothie aux fruits	 Flan nappé au caramel	Gâteau de Pâques  Flan nappé au caramel

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

**Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.**



# RESTAURANT SCOLAIRE GUSTAVE ANSART - THIAN

## Menu du Lundi 13 Avril au Vendredi 17 Avril 2026

Lundi 13 Avril	Mardi 14 Avril	Jeudi 16 Avril	Vendredi 17 Avril
Chiffonnade de <b>salade verte</b> <b>BIO</b> fromagère	 Céleri rave en rémoulade au curry	 Taboulé ( <b>semoule HVE</b> )	 Salade de lentilles , Vinaigrette
Pilon de poulet rôti mariné	<b>Chipolata</b> aux herbes	 Bolognaise de <b>pois BIO</b>	Calamars à la romaine
 Ratatouille  <b>Semoule BIO</b>	 Écrasé de <b>pommes de terre</b>  <b>Carottes</b> glacées	<b>Torti BIO</b>  Champignons en persillade	 Chiffonnade de <b>salade</b> <b>verte BIO</b>  <b>Frites fraîches</b>
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
 Cocktail de fruits	 Gâteau au citron	 Coupe à la banane et au chocolat	 Fruit de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes  
bas carbone

**Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.**



# RESTAURANT SCOLAIRE GUSTAVE ANSART - THIANT

## Menu du Lundi 20 Avril au Vendredi 24 Avril 2026

Lundi 20 Avril	Mardi 21 Avril	Jeudi 23 Avril	Vendredi 24 Avril
Crêpe aux champignons	Salade de pois chiches <b>feta AOP</b> coriandre	 <b>Betteraves BIO</b>	 Salade de farfalles au pesto
Carbonara de <b>saumon MSC</b>	 Omelette fromagère	Aiguillettes de poulet	Tajine de boulettes à l'agneau
<b>Penne BIO</b>	 <b>Frites fraîches</b>  Petits pois aux oignons	 Haricots verts à l'étuvé  Pommes de terre persillées	 <b>Semoule BIO</b>
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
 Fruit de saison	Liégeois à la vanille	 Compote de poires	 Yaourt aromatisé








Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes  
bas carbone

**Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.**



# RESTAURANT SCOLAIRE GUSTAVE ANSART - THIAANT

## Menu du Lundi 27 Avril au Jeudi 30 Avril 2026

		Repas à thème : La Grèce
Lundi 27 Avril	Mardi 28 Avril	Jeudi 30 Avril
 <b>Salade mexicaine</b>	 <b>Concombres à la ciboulette</b>	 <b>Salade grecque à la <b>feta AOP</b></b>
Rougail de saucisses fumées	 <b>Moussaka à la protéine <b>végétale BIO</b></b>	Assiette kebab , <b>Carottes</b> râpées
 <b>Riz BIO pilaf</b>  <b>Poêlée de légumes</b>	 <b>Cœur de blé BIO</b>	 <b>Frites fraîches</b>  <b>Chiffonnade de <b>salade verte BIO</b></b>
Fromage	Fromage	Fromage
<b>Yaourt local nature</b>	 <b>Fruit de saison</b>	Gâteau au yaourt grec et à l'orange

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

**Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.**

