

Restaurant Scolaire de Montpellier de Médillan

Menu du 23 au 27 février 2026

Repas Végétarien

	lundi 23 févr.	mardi 24 févr.	jeudi 26 févr.	vendredi 27 févr.
Hors d'œuvre	Pâté de campagne, Cornichons	Céleri rave sauce rémoulade	Potage butternut et mimolette	Carottes râpées à la vinaigrette
Plat protidique	Bolognaise au boeuf	Raviolis aux six légumes gratinés	Sauté de poulet	Pêche du moment, Sauce aux agrumes
Accompagnement	Pennes BIO 	Choux fleurs en gratin	Frites fraîches	Épinards à la crème
Dessert	Éclair à la vanille	Fruit de saison	Gâteau au yaourt du chef	Fruit de saison

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :

 **Produit Bio**

 **Produit Local**

 **Produit Labellisé**





Restaurant Scolaire de Montpellier de Médillan

Menu du 02 au 06 mars 2026

Nouvel An Chinois

Repas Végétarien

	lundi 02 mars	mardi 03 mars	jeudi 05 mars	vendredi 06 mars
Hors d'œuvre	Chiffonnade de salade verte et croûtons	Nems aux légumes	Betteraves au maïs, Vinaigrette	Salade de haricots verts aux échalotes
Plat protidique	Boulettes à l'agneau, Sauce Napolitaine	Filet de poulet à la chinoise	Omelette fromagère	Pêche du moment, Sauce aux herbes
Accompagnement	Semoule BIO 	Riz cantonnais	Salade verte	Coquillettes BIO 
Dessert	Fruit de saison	Lamington	Flan nappé au caramel	Fruit de saison

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :

 **Produit Bio**




 **Produit Local**

 **Produit Labellisé**

Restaurant Scolaire de Montpellier de Médillan

Menu du 09 au 13 mars 2026

Repas Végétarien

	lundi 09 mars	mardi 10 mars	jeudi 12 mars	vendredi 13 mars
Hors d'œuvre	Friand au fromage	Potage des grands champs	Bouillon de légumes aux vermicelles	Mousse de foie
Plat protidique	Cordon bleu de dinde, Sauce Napolitaine	Mac and cheese à la courge butternut	Filet de colin MSC, Sauce rouille 	Jambon braisé
Accompagnement	Carottes au persil plat	Macaronis BIO 	Pommes de terre persillées	Riz BIO 
Dessert	Fruit de saison	Liégeois à la vanille	Fruit de saison	Fromage blanc à la confiture

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :

 **Produit Bio**

 **Produit Local**

 **Produit Labellisé**

Restaurant Scolaire de Montpellier de Médillan

Menu du 16 au 20 mars 2026

Repas Végétarien

	lundi 16 mars	mardi 17 mars	jeudi 19 mars	vendredi 20 mars
Hors d'œuvre	Betteraves, Vinaigrette à la pomme	Carottes râpées, Vinaigrette	Potage de légumes	Salade de riz BIO maïs et poivrons 
Plat protidique	Saucisse fumée	Colin MSC meunière 	Boulettes de blé façon thai	Sauté de porc, Sauce aux herbes
Accompagnement	Lentilles vertes au jus	Frites fraîches	Tortis BIO 	Fondue d'épinards à l'ail
Dessert	Abricots au sirop, Crème Chantilly	Fruit de saison	Compote de poires	Ile flottante du chef

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :

 **Produit Bio**



 **Produit Local**

 **Produit Labellisé**

Restaurant Scolaire de Montpellier de Médillan

Menu du 23 au 27 mars 2026

Repas Végétarien

	lundi 23 mars	mardi 24 mars	jeudi 26 mars	vendredi 27 mars
Hors d'œuvre	Macédoine de légumes, Mayonnaise au curry	Tzatziki aux betteraves	Velouté aux champignons	Salami
Plat protidique	Pilon de poulet façon Marbella aux abricots secs	Omelette aux fines herbes	Marmite du pêcheur au colin MSC 	Chipolatas aux herbes
Accompagnement	Semoule BIO 	Riz pilaf au thym	Coquillettes BIO 	Purée de pommes de terre
Dessert	Gaufre au sucre glace	Fruit de saison	Salade de fruits du chef	Cake aux agrumes BIO 

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :

 **Produit Bio**



 **Produit Local**

 **Produit Labellisé**

Restaurant Scolaire de Montpellier de Médillan

Menu du 30 au 03 avril 2026

Repas Végétarien

	lundi 30 mars	mardi 31 mars	jeudi 02 avr.	vendredi 03 avr.
Hors d'œuvre	Crêpe au fromage	Radis, Beurre	Carottes râpées, Vinaigrette aux échalotes	Salade de riz, maïs et œufs durs, Vinaigrette
Plat protidique	Jambon braisé	Nuggets végétariens	Lasagnes de colin MSC 	Escalope Viennoise
Accompagnement	Carottes façon Vichy	Riz BIO 	Salade verte, Vinaigrette	Cœur de blé BIO 
Dessert	Flan nappé au caramel	Fruit de saison	Gâteau au yaourt et aux pépites de chocolat	Fruit de saison

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :

 **Produit Bio**

 **Produit Local**

 **Produit Labellisé**