

Menus mars 2026

Bénéficie de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme "Laits et Fruits à l'école"



Semaines	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
2 au 6 mars	Betteraves Bio Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne Légumes couscous Semoule Bio Brique de vache HVE les 4 fermes Kiwi Bio 	Salade de coquillettes Bio, œuf et emmental Vinaigrette Nuggets de poulet pané (sv : Nuggets de maïs) Brocolis béchamel Yaourt Bio nature  Orange Bio 	Salade verte Vinaigrette au balsamique Lasagnes au boeuf (sv : Lasagnes de légumes) Suisse sucré Donuts	Salade de haricots rouges, maïs, tomate/poivron Vinaigrette épices mexicaines Rôti de porc Label Rouge  (sv : Saucisse végétale façon chipo) Carottes CE2 à l'ail Saint Môret Bio  Compote fraîche pomme Bio cannelle
9 au 13 mars	Brocolis BIO Vinaigrette à l'échalote Marmite de limande MSC Sauce citron Boulgour Bio Vercorais  Kiwi Bio 	Carottes râpées Vinaigrette ciboulette Tortillas de pommes de terre à la piperade Camembert Bio  Crème dessert au caramel	Velouté de butternut (concentré) Boulettes au boeuf  Sauce au thym (sv : Boulettes végétariennes Sauce au thym) Macaronis Bio Emmental Bio râpé  Mandarine BIO 	Salade verte Vinaigrette au balsamique Emincé de cuisse de poulet  crème (sv : Quenelle nature Sauce tomate) Haricots verts Bio persillés Verre de lait Bio  Gâteau du chef au speculoos
16 au 20 mars	Céleri râpé Sauce façon remoulade Chili sin carne Accompagnement Riz de Camargue IGP pilaf Cantal AOP  Crème dessert chocolat HVE de la ferme des Aiguées	Taboulé d'hiver (semoule Bio) Paupiette au veau FR  Sauce au jus (sv : Œufs durs Sauce Béchamel) Carottes Ce2 Yaourt nature BIO  Orange Bio 	Salade verte Vinaigrette Caesar Le Coodle (sv : Le Coodle, Saucisse végétale) Yaourt Bio nature  Cheesecake au citron	Mélange de fusilli Bio et cornichons Vinaigrette persillée Poisson blanc meunière MSC Gratin de chou-fleur CE2 béchamel au curry au fromage Suisse sucré Kiwi Bio 
23 au 27 mars	Salade de pommes de terre, œufs durs mayonnaise Emincé filet de poulet  champignons (sv : émincé végétal pois Bio champignons) Haricots verts Bio persillés Mimolette Bio  Pomme VER	Carottes râpées Vinaigrette au xérès Jambon blanc Label Rouge  (sv : Galette de blé, fromage et épinard) Coquillettes Bio Emmental Bio râpé  Flan nappé caramel	Salade de perles, tomates et maïs Vinaigrette Omelette du chef (MEA) Épinards à la Béchamel Yaourt HVE GAEC La Belle étoile Banane Bio 	Rosette Label Rouge  (sv : Macédoine de légumes mayo) Filet de lieu noir MSC Sauce tomate Blé pilaf Vercorais Compote fraîche pomme Bio

Légendes :  Bio  Produits labellisés  Régions  Plat signature  Origine France

Nos menus sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.

