

MENUS MARS 2026
du lundi 2 au vendredi 27 mars 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du lundi 2 au vendredi 6 mars 2026	MENU 100 % BIO CÉLÉRI BIO RÉMOULADE BOULETTES DE BOEUF BIO SAUCE RAZ EL HANOUT BLÉ BIO PILAF SAINT MORET BIO	PAIN VÉGÉTARIEN DU CHEF SAUCE AUX OLIVES CAROTTES BIO À L'AIL GOUDA BIO DONUTS	FILET DE COLIN MSC SAUCE COLOMBO FUSILLI (PÂTES LOCALES) SAINT PAULIN FRUIT BIO	SALADE ICEBERG & VINAIGRETTE LASAGNES AUX ÉPINARDS ET RICOTTA YAOURT SUCRÉ RÉGIONAL	BEIGNETS DE CALAMAR SAUCE TARTARE GRATIN DE BROCOLIS ET POMMES DE TERRE ST NECTAIRE AOP FRUIT BIO
du lundi 9 au vendredi 13 mars 2026	FILET DE COLIN MSC SAUCE AU CURRY SEMOULE BIO CAMEMBERT BIO FRUIT BIO	SALADE VERTE & VINAIGRETTE BALSAMIQUE TORTILLAS DE POMMES DE TERRE & KETCHUP DU CHEF EDAM BIO	SALADE DE BLÉ ET MIMOLETTE & VINAIGRETTE SAUTÉ DE DINDE FR SAUCE AUX OIGNONS PETITS POIS CE2 FRUIT BIO	BOLOGNAISE DE LENTILLES PENNE BIO EMMENTAL RAPÉ BIO FRUIT BIO	ÉMINCÉ DE CUISSE DE POULET FR SAUCE DIJONNAISE HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS SUISSE ARÔME BEIGNET AU CHOCOLAT
du lundi 16 au vendredi 20 mars 2026	MENU VÉGÉTARIEN BAS CARBONE CHILI SIN CARNÉ RIZ BIO PILAF SUISSE SUCRÉ FRUIT BIO	TABOULÉ D'HIVER (SEMOULE BIO) FILET DE POISSON MSC MEUNIÈRE & CITRON CAROTTES CE2 TOMME NOIRE IGP	QUENELLE SAUCE MILANAISE GRATIN DE SALSIFIS PONT L'ÉVÊQUE AOP FLAN VANILLE NAPPÉ CARAMEL	REPAS A THÈME : DIRECTION L'IRLANDE LE COODLE (RAGOUT DE SAUCISSE VÉGÉTALE) LÉGUMES COODLE (POMMES DE TERRE, OIGNONS) & BOUILLON DE LÉGUMES BLEU CRUMBLE AUX POMMES BIO (FARINE BIO)	MÉLANGE DE COQUILLETTES BIO, MAÏS, OLIVES & VINAIGRETTE PAUPIETTES AU VEAU FR SAUCE INDIENNE CHOU FLEUR CE2 PERSILLÉS CANTAL AOP
du lundi 23 au vendredi 27 mars 2026	MENU BAS CARBONE SALADE DE POMMES DE TERRE & VINAIGRETTE SAUTÉ DE DINDE FR SAUCE NORMANDE PETITS POIS CE2 MIMOLETTE BIO	SALADE D'ENDIVES & VINAIGRETTE AU MIEL PAIN VÉGÉTARIEN DU CHEF SAUCE FROMAGÈRE COQUILLETTES BIO FLAN VANILLE	NUGGETS DE POISSON BROCOLIS BÉCHAMEL FROMAGE BLANC SUCRÉ COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO MANGUE	SALADE DE LENTILLES BIO & VINAIGRETTE OMELETTE DU CHEF (OEUFS MEA) AU FROMAGE ÉPINARDS À LA CRÈME CAKE DU CHEF AUX AMANDES (FARINE BIO)	PAVÉ DE COLIN MSC À LA PROVENÇALE BLÉ BIO PILAF VACHE QUI RIT BIO FRUIT BIO
	Dessert cuisiné par nos chefs	Produit Labelisé	Produit BIO	Produit régional	Pêche durable