

MENUS MARS 2026
du lundi 2 au vendredi 27 mars 2026



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
du lundi 2 au vendredi 6 mars 2026	<p>MENU 100 % BIO</p> <p>CÉLÉRI BIO RÉMOULADE </p> <p>BOULETTES DE BOEUF BIO SAUCE RAZ EL HANOUT </p> <p>BLÉ BIO PILAF </p> <p>SAINT MORET BIO </p> <p>FRUIT BIO </p>	<p>ENDIVES VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE</p> <p>RÔTI DE PORC LR SAUCE AUX OLIVES</p> <p>Alter : PAIN VÉGÉTARIEN DU CHEF SAUCE AUX OLIVES</p> <p>CAROTTES BIO À L'AIL </p> <p>GOUDA BIO </p> <p>DONUTS</p>	<p>SALADE ICEBERG & VINAIGRETTE</p> <p>LASAGNES AUX ÉPINARDS ET RICOTTA</p> <p>YAOURT SUCRÉ RÉGIONAL </p> <p>COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO CANNELLE </p>	<p>PÂTÉ EN CROUTE</p> <p>Alter : TERRINE DE LÉGUMES</p> <p>BEIGNETS DE CALAMAR SAUCE TARTARE</p> <p>GRATIN DE BROCOLIS ET POMMES DE TERRE</p> <p>ST NECTAIRE AOP </p> <p>FRUIT BIO </p>
du lundi 9 au vendredi 13 mars 2026	<p>BETTERAVES BIO & VINAIGRETTE A L'ÉCHALOTE</p> <p>FILET DE COLIN MSC SAUCE AU CURRY </p> <p>SEMOULE BIO </p> <p>CAMEMBERT BIO </p> <p>FRUIT BIO </p>	<p>SALADE VERTE & VINAIGRETTE BALSAMIQUE</p> <p>TORTILLAS DE POMMES DE TERRE & KETCHUP DU CHEF</p> <p>EDAM BIO </p> <p>CRÈME DESSERT VANILLE</p>	<p>CHOU FLEUR CE2 & VINAIGRETTE</p> <p>BOLOGNAISE AU BOEUF VBF</p> <p>PENNE BIO </p> <p>EMMENTAL RAPÉ BIO </p> <p>FRUIT BIO </p>	<p>CAROTTES BIO RÂPÉES & VINAIGRETTE CIBOULETTE</p> <p>ÉMINCÉ DE CUISSE DE POULET FR SAUCE DIJONNAISE </p> <p>HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS </p> <p>VERRE DE LAIT BIO </p> <p>BEIGNET AU CHOCOLAT</p>
du lundi 16 au vendredi 20 mars 2026	<p>MENU VÉGÉTARIEN BAS CARBONE </p> <p>RADIS ROSE & BEURRE SALÉ</p> <p>CHILI SIN CARNÉ</p> <p>RIZ BIO PILAF </p> <p>SUISSE SUCRÉ</p> <p>FRUIT BIO </p>	<p>TABOULÉ D'HIVER (SEMOULE BIO)</p> <p>FILET DE POISSON MSC MEUNIÈRE & CITRON</p> <p>CAROTTES CE2 </p> <p>TOMME NOIRE IGP </p> <p>FRUIT BIO </p>	<p>REPAS A THÈME : DIRECTION L'IRLANDE </p> <p>SALADE VERTE & VINAIGRETTE CAESAR</p> <p>LE COODLE (RAGOUT DE SAUCISSE)</p> <p>Alter : LE COODLE (RAGOUT DE SAUCISSE VÉGÉTALE)</p> <p>LÉGUMES COODLE (POMMES DE TERRE, OIGNONS) & BOUILLON DE LÉGUMES</p> <p>BLEU</p> <p>CRUMBLE AUX POMMES BIO (FARINE BIO) </p>	<p>MÉLANGE DE COQUILLETES BIO, MAÏS, OLIVES & VINAIGRETT </p> <p>PAUPIETTES AU VEAU FR SAUCE INDIENNE</p> <p>CHOU FLEUR CE2 PERSILLÉS </p> <p>CANTAL AOP </p> <p>FLAN CHOCOLAT</p>
du lundi 23 au vendredi 27 mars 2026	<p>MENU BAS CARBON </p> <p>SALADE DE POMMES DE TERRE & VINAIGRETTE</p> <p>SAUTÉ DE DINDE FR SAUCE NORMANDE</p> <p>PETITS POIS CE2 </p> <p>MIMOLETTE BIO </p> <p>FRUIT BIO </p>	<p>ENDIVES & VINAIGRETTE AU MIEL</p> <p>JAMBON BLANC LR FROID & KETCHUP </p> <p>Alter : PAIN VÉGÉTARIEN DU CHEF SAUCE FROMAGÈRE</p> <p>COQUILLETES BIO </p> <p>EMMENTAL BIO RÂPÉ </p> <p>FLAN VANILLE</p>	<p>SALADE DE LENTILLES BIO & VINAIGRETTE </p> <p>OMELETTE DU CHEF (OEUF MEA) AU FROMAGE </p> <p>ÉPINARDS À LA CRÈME</p> <p>YAOURT ARÔME RÉGIONAL </p> <p>CAKE DU CHEF AUX AMANDES (FARINE BIO) </p>	<p>HOUMOUS</p> <p>PAVÉ DE COLIN MSC À LA PROVENÇALE</p> <p>BLÉ BIO PILAF </p> <p>VACHE QUI RIT BIO </p> <p>FRUIT BIO </p>
	Dessert cuisiné par nos chefs	Produit Labelisé	Produit régional	Pêche durable