

MENUS MARS 2026
du lundi 2 au vendredi 27 mars 2026



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<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>
<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>
<p>MENU VÉGÉTARIEN BAS CARBONE  Masse de 0,11 kg CO2 de 0,11 kg</p> <p>RADIS ROSE & BEURRE SALE</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 COQUILLETTES 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>
<p>MENU BAS CARBONE  Masse de 0,11 kg CO2 de 0,11 kg</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>COQUILLETTES BIO ☀</p> <p>EMMENTAL BIO RÂPÉ ☀</p> <p>FLAN VANILLE</p>	<p>SALADE DE LENTILLES BIO & VINAIGRETTE ☀</p> <p>OMELETTE DU CHEF (OEUVS 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