

MENUS MARS 2026
du lundi 2 au vendredi 27 mars 2026



api



du lundi 2 au vendredi 6 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p align="center">MENU 100% BIO</p> <p>CÉLERİ BIO RÉMOULADE ①</p> <p>BOULETTES DE BOEUF BIO ① SAUCE RAZ EL HANOUT</p> <p>Alter : FALAFEL BIO ① SAUCE RAZ EL HANOUT</p> <p>BLÉ BIO PILAF ①</p> <p>SAINT MORET BIO ①</p> <p>FRUIT BIO ①</p>	<p align="center">ENDIVES VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE</p> <p>RÔTI DE PORC LR ② SAUCE AUX OLIVES</p> <p>Alter : PAIN VÉGÉTARIEN DU CHEF SAUCE AUX OLIVES</p> <p>CAROTTES BIO À L'AIL ①</p> <p>GOUDA BIO ①</p> <p>DONUTS</p>	<p align="center">MACÉDOINE DE LÉGUMES</p> <p>ÉMINCÉ DE CUISSÉ DE POULET ② FR SAUCE COLOMBO ②</p> <p>Alter : FILET DE COLIN MSC SAUCE COLOMBO</p> <p>FUSILLI (PÂTES LOCALES) ②</p> <p>SAINT PAULIN</p> <p>FRUIT BIO ①</p>	<p align="center">SALADE ICEBERG & VINAIGRETTE</p> <p>LASAGNES AUX ÉPINARDS ET RICOTTA</p> <p>YAOURT SUCRÉ RÉGIONAL ②</p> <p>COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO CANNELLE ② ③</p>	<p align="center">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 ②</p> <p>FRUIT BIO ①</p>
<p align="center">du lundi 2 au vendredi 6 mars 2026</p>				
<p align="center">du lundi 9 au vendredi 13 mars 2026</p>				
<p align="center">BETTERAVES BIO & VINAIGRETTE A L'ÉCHALOTE ①</p> <p>FILET DE COLIN MSC SAUCE AU CURRY ②</p> <p>SEMOULE BIO ①</p> <p>CAMEMBERT BIO ①</p> <p>FRUIT BIO ①</p>	<p align="center">SALADE VERTE & VINAIGRETTE BALSAMIQUE</p> <p>TORTILLAS DE POMMES DE TERRE & KETCHUP DU CHEF</p> <p>EDAM BIO ①</p> <p>CRÈME DESSERT VANILLE</p>	<p align="center">SALADE DE BLÉ ET MIMOLETTE & VINAIGRETTE</p> <p>SAUTÉ DE PORC LR ② SAUCE AUX OIGNONS</p> <p>PETITS POIS CE2 ①</p> <p>COMTÉ AOP ②</p> <p>FRUIT BIO ①</p>	<p align="center">CHOU FLEUR CE2 & VINAIGRETTE ②</p> <p>BOLOGNAISE AU BOEUF VBF ②</p> <p>Alter : BOLOGNAISE DE LENTILLES BIO ①</p> <p>PENNE BIO ①</p> <p>FRUIT BIO ①</p>	<p align="center">CAROTTES BIO RÂPÉES & VINAIGRETTE CIBOULETTE</p> <p>ÉMINCÉ DE CUISSÉ DE POULET FR SAUCE DIJONNAISE</p> <p>ALTER : ÉMINCÉ DE POIS BIO SAUCE DIJONNAISE</p> <p>HARICOTS VERTS BIO PERSILLES</p> <p>VERRE DE LAIT BIO ②</p> <p>BEIGNET AU CHOCOLAT</p>
<p align="center">du lundi 16 au vendredi 20 mars 2026</p>				
<p align="center">MENU VÉGÉTARIEN BAS CARBONE ①</p> <p>RADIS ROSE & BEURRE SALÉ ①</p> <p>CHILI SIN CARNÉ</p> <p>RIZ BIO PILAF ①</p> <p>SUISSE SUCRÉ</p> <p>FRUIT BIO ①</p>	<p align="center">TABOULÉ D'HIVER (SEMOULE BIO) ①</p> <p>FILET DE POISSON MSC MEUNIÈRE & CITRON ②</p> <p>CAROTTES CE2 ②</p> <p>TOMME NOIRE IGP ②</p> <p>FRUIT BIO ①</p>	<p align="center">CÉLERİ RÉMOULADE</p> <p>RÔTI DE DINDE FR ② SAUCE MILANAISE</p> <p>Alter : QUENELLE SAUCE MILANAISE</p> <p>GRATIN DE SALSIFIS</p> <p>PONT L'ÉVÈQUE AOP ②</p> <p>FLAN VANILLE NAPPÉ CARAMEL</p>	<p align="center">REPAS A THÈME : DIRECTION L'IRLANDE</p> <p align="center">SALADE VERTE & VINAIGRETTE CAESAR</p> <p align="center">LE COODLE (RAGOUT DE SAUCISSE) ②</p> <p>Alter : LE COODLE (RAGOUT DE SAUCISSE VÉGÉTALE)</p> <p align="center">LÉGUMES COODLE (POMMES DE TERRE, OIGNONS) & BOUILLON DE LÉGUMES</p> <p align="center">BLEU</p> <p align="center">CRUMBLE AUX POMMES BIO (FARINE BIO) ② ③</p>	<p align="center">MÉLANGE DE COUILLETTES BIO, MAÏS, OLIVES & ① VINAIGRETTE</p> <p>PAUPIETTES AU VEAU FR ② SAUCE INDIENNE</p> <p>Alter : PAUPIETTES AU POISSON SAUCE INDIENNE</p> <p align="center">CHOU FLEUR CE2 PERSILLES ②</p> <p align="center">CANTAL AOP ②</p> <p align="center">FLAN CHOCOLAT</p>
<p align="center">du lundi 23 au vendredi 27 mars 2026</p>				
<p align="center">MENU BAS CARBONE 0g CO₂ émissions de 0,17 kg CO₂ pour 100 gr</p> <p>SALADE DE POMMES DE TERRE & VINAIGRETTE</p> <p>SAUTÉ DE DINDE FR SAUCE NORMANDE ②</p> <p>Alter : FALAFEL SAUCE NORMANDE</p> <p>PETITS POIS CE2 ②</p> <p>MIMOLETTE BIO ①</p> <p>FRUIT BIO ①</p>	<p align="center">ENDIVES & VINAIGRETTE AU MIEL</p> <p>JAMBON BLANC LR FROID & KETCHUP ②</p> <p>Alter : PAIN VÉGÉTARIEN DU CHEF SAUCE FROMAGÈRE</p> <p>COUILLETTES BIO ①</p> <p>EMMENTAL BIO RÂPÉ ①</p> <p>FLAN VANILLE</p>	<p align="center">MACÉDOINE DE LÉGUMES</p> <p>NUGGETS DE POISSON</p> <p>BROCOLIS BÉCHAMEL</p> <p>FROMAGE BLANC SUCRÉ</p> <p align="center">COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO MANGUE ② ③</p>	<p align="center">SALADE DE LENTILLES BIO & VINAIGRETTE ①</p> <p>OMELETTE DU CHEF (OEUFS MEA) AU FROMAGE ②</p> <p align="center">ÉPINARDS À LA CRÈME</p> <p align="center">YAOURT ARÔME RÉGIONAL ②</p> <p align="center">CAKE DU CHEF AUX AMANDES (FARINE BIO) ② ③</p>	<p align="center">HOUMOUS</p> <p>PAVÉ DE COLIN MSC À LA PROVENÇALE ②</p> <p align="center">BLÉ BIO PILAF ①</p> <p align="center">VACHE QUI RIT BIO ①</p> <p align="center">FRUIT BIO ①</p>

Dessert cuisiné par nos chefs

Produit Labelisé

Produit BIO

Produit régional

Pêche durable