

MENUS MARS 2026
du lundi 2 au vendredi 27 mars 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
du lundi 2 au vendredi 6 mars 2026	MENU 100 % BIO CÉLÉRI BIO RÉMOULADE BOULETTES DE BOEUF BIO SAUCE RAZ EL HANOUT Alter : FALAFEL BIO SAUCE RAZ EL HANOUT BLÉ BIO PILAF SAINT MORET BIO FRUIT BIO	ENDIVES VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE RÔTI DE PORC LR SAUCE AUX OLIVES Alter : PAIN VÉGÉTARIEN DU CHEF SAUCE AUX OLIVES CAROTTES BIO À L'AIL GOUDA BIO DONUTS	MACÉDOINE DE LÉGUMES ÉMINCÉ DE CUISSE DE POULET FR SAUCE COLOMBO Alter : FILET DE COLIN MSC SAUCE COLOMBO FUSILLI (PÂTES LOCALES) SAINT PAULIN FRUIT BIO	SALADE ICEBERG & VINAIGRETTE LASAGNES AUX ÉPINARDS ET RICOTTA YAOURT SUCRÉ RÉGIONAL COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO CANNELLE	PÂTÉ EN CROUTE Alter : TERRINE DE LÉGUMES 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	BETTERAVES BIO & VINAIGRETTE A L'ÉCHALOTE 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 CRÈME DESSERT VANILLE	SALADE DE BLÉ ET MIMOLETTE & VINAIGRETTE SAUTÉ DE PORC LR SAUCE AUX OIGNONS Alter : FILET DE COLIN MSC SAUCE AUX OIGNONS PETITS POIS CE2 COMTÉ AOP FRUIT BIO	CHOU FLEUR CE2 & VINAIGRETTE BOLOGNAISE AU BOEUF VBF Alter : BOLOGNAISE DE LENTILLES BIO PENNE BIO EMMENTAL RAPÉ BIO FRUIT BIO	CAROTTES BIO RÂPÉES & VINAIGRETTE CIBOULETTE ÉMINCÉ DE CUISSE DE POULET FR SAUCE DIJONNAISE Alter : ÉMINCÉ DE POIS BIO SAUCE DIJONNAISE HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS VERRE DE LAIT BIO BEIGNET AU CHOCOLAT
du lundi 16 au vendredi 20 mars 2026	MENU VÉGÉTARIEN BAS CARBONE RADIS ROSE & BEURRE SALÉ 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 FRUIT BIO	CÉLÉRI RÉMOULADE RÔTI DE DINDE FR SAUCE MILANAISE Alter : QUENELLE SAUCE MILANAISE GRATIN DE SALSIFIS PONT L'ÉVÊQUE AOP FLAN VANILLE NAPPÉ CARAMEL	REPAS A THÈME : DIRECTION L'IRLANDE SALADE VERTE & VINAIGRETTE CAESAR LE COODLE (RAGOUT DE SAUCISSE) Alter : 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 Alter : PAUPIETTES AU POISSON SAUCE INDIENNE CHOU FLEUR CE2 PERSILLÉS CANTAL AOP FLAN CHOCOLAT
du lundi 23 au vendredi 27 mars 2026	MENU BAS CARBONE SALADE DE POMMES DE TERRE & VINAIGRETTE SAUTÉ DE DINDE FR SAUCE NORMANDE Alter : FALAFEL SAUCE NORMANDE PETITS POIS CE2 MIMOLETTE BIO FRUIT BIO	ENDIVES & VINAIGRETTE AU MIEL JAMBON BLANC LR FROID & KETCHUP Alter : PAIN VÉGÉTARIEN DU CHEF SAUCE FROMAGÈRE COQUILLETES BIO EMMENTAL BIO RÂPÉ FLAN VANILLE	MACÉDOINE DE LÉGUMES NUGGETS DE POISSON BROCOLIS BÉCHAMEL FROMAGE BLANC SUCRÉ COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO MANGUE	SALADE DE LENTILLES BIO & VINAIGRETTE OMELETTE DU CHEF (OEUF MEA) AU FROMAGE ÉPINARDS À LA CRÈME YAOURT ARÔME RÉGIONAL CAKE DU CHEF AUX AMANDES (FARINE BIO)	HOUMOUS PAVÉ DE COLIN MSC À LA PROVENÇALE BLÉ BIO PILAF VACHE QUI RIT BIO FRUIT BIO
	Dessert co-cuisiné par nos chefs	Produit Labelisé	Produit BIO	Produit régional	Pêche durable