



Menus du 02 au 27 Mars 2026



Les menus peuvent être modifiés en fonction des modalités d'approvisionnement liées au transport des denrées ou pour toute autre raison.

Semaine du 02 au 06 mars

	Lundi 02	Mardi 03	Mercredi 04	Jeudi 05	Vendredi 06 Repas végétarien
	Soupe tomates vermicelle	Concombre au basilic	Chou fleur vinaigrette	Mousse de betteraves au chèvre	Œufs mimosa
	Escalope de dinde à la moutarde	Colin pané	Raclette (jambon sec, jambon blanc, bacon, rosette,)	Endives au jambon de dinde	Gratin de pâtes aux épinards
	Riz pilaf	Petits pois Carottes	Pommes de terre	Salade verte	Pont-l'Évêque
	Saint Nectaire				Fromage blanc aux fruits
	Fruit de saison	Brownie choco courge	Fruit de saison	Crème au chocolat	
Goûters	Entremet vanille Biscuit	Yaourt Biscuit	Compote de fruits Biscuit	Gâteau maison	Pain Confiture

Semaine du 09 au 13 mars

	Lundi 09	Mardi 10 Repas végétarien	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
	Salade du pêcheur (colin, croûtons, pommes, oignons rouges)	Soupe à l'oignon	Salade lentilles à l'échalote	Champignons à la grecque	Carotte râpées à l'orange
	Poulet rôti aux herbes	Croziflette aux champignons	Filet de poisson en papillote	Quiche lorraine	Lasagnes à la bolognaise
	Pommes de terre rissolées	Salade verte	Poêlée de légumes (carottes, chou-fleur, haricots verts)	Salade verte	Salade verte
	Buchette de chèvre		Maroilles	Plateau dégustation goûter : Figs sèches	
	Compote de pommes	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Eclair vanille	Fruit de saison
	Céréales Lait	Pain Fromage	Galette charentaise maison	Salade de fruits Biscuit	Crêpes au chocolat

Semaine du 16 au 20 mars

	Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18 Repas végétarien	Jeudi 19	Vendredi 20 Printemps
	Dips de légumes (carottes, radis, concombre)	Taboulé aux fruits secs	Mâche à l'emmental	Rillettes cornichons	Crème persillée de petits pois
	Boulettes de bœuf	Hachis parmentier poulet poireaux	Pommes de terre farcies (tomates, poivrons, oignons rouges)	Poisson de la criée	Pâtes au canard
	Semoule à la tomate	Salade verte		Haricots verts	Salade verte
	Emmental			Comté	
	Fruit de saison	Yaourt fermier	Roses des sables	Fruit de saison	Tarte rhubarbe et pommes
Goûters	Céréales Lait	Pain Pâte à tartiner	Crème vanille Biscuit	Gâteau maison	Pain Confiture

Semaine du 23 au 27 mars

	Lundi 23 Repas végétarien	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
	Carotte râpées persillées	Radis beurre	Feuilleté au fromage	Salade nordique (pdt, hareng, pommes, oignons)	Terrine de campagne cornichons
	Croq'Veggie (chou-fleur, béchamel, cheddar)	Estouffade de porc	Cordon Bleu de dinde	Rôti de bœuf sauce au bleu	Blanquette de saumon aux poireaux
	Salade verte	Pommes noisettes	Coquillettes	Carottes vichy	
		Fourme d'Ambert			Tomme de Savoie
	Mousse framboises spéculoos	Fruit de saison	Riz au lait maison	Gâteau basque	Fruit de saison
	Compote de fruits Biscuit	Pain Barre de chocolat	Gâteau maison	Salade de fruits Biscuit	Brioche perdue Fruits



Produits issus de l'agriculture biologique



Viande origine France



Haute valeur environnementale HVE



Plat végétarien



AOC/AOP/IGP



Label Rouge



Bleu blanc cœur



Pêche durable/MSC



Verre de lait de vache (Bio)