



Menus du 02 au 20 mars 2026

lundi 2 mars	mardi 3 mars	jeudi 5 mars	vendredi 6 mars
Chiffonnade de laitue, vinaigrette Quenelles gratinées au cheddar Carottes BIO	CARNAVAL Pizza reine Salade verte Tomme Beignet de carnaval	Potage butternut à la crème Sauté de poulet local aux olives Potatoes Camembert BIO	Coleslaw Pastasotto au brocolis et gorgonzola AOP Coquillettes HVE Yaourt sucré BIO Compote de fruits BIO
Bûchette de chèvre BIO Liégeois chocolat		 Fruit de saison BIO	REPAS VÉGÉ
lundi 9 mars	mardi 10 mars	jeudi 12 mars	vendredi 13 mars
Potage de chou Rôti de bœuf, sauce poivre Petits pois aux oignons Kiri® Fromage blanc à la cassonade	Betteraves rouges, vinaigrette Waterzooï de colin MSC Pommes vapeur Gouda BIO Fruit de saison BIO	Carottes râpées BIO, vinaigrette Boulettes de lentilles BIO Riz créole BIO Clafoutis aux griottes	Salade de pommes de terre, cornichons et persil Jambon braisé, sauce charcutière Choux-fleurs gratinés Brie AOP Fruit de saison BIO
		REPAS VÉGÉ	
lundi 16 mars	mardi 17 mars	jeudi 19 mars	vendredi 20 mars
 Salade verte, vinaigrette Pâtes au cheddar Pâtes BIO Camembert BIO Fruit de saison BIO	Céleri rave BIO sauce rémoulade Saucisse de Toulouse Haricots blancs Yaourt local Abricot au sirop	Saucisson à l'ail, cornichons Poisson pané Purée de carottes Mimolette Marbré, crème anglaise	Potage de légumes Steak haché BIO Blé, sauce tomate tartare aux noix Fruit de saison BIO
REPAS VÉGÉ			

Menus du 23 mars au 10 avril 2026

Légende :



BIO



PRODUIT
RÉGIONAL



PRODUITS
LABELLISÉS



Sans
viande

lundi 23 mars	mardi 24 mars	jeudi 26 mars	vendredi 27 mars
Salade de haricots rouges à la mexicaine	Oeufs mayonnaise	Carottes rapées BIO, vinaigrette	Chou blanc aux pommes, sauce coleslaw
Boulettes à l'agneau	Merguez végétale	Sauté de poulet local, sauce forestière	Filet de lieu MSC, Sauce Bordelaise
Brocolis gratinés	Semoule HVE aux légumes coucous	Haricots verts à l'ail	Rösti de pommes de terre
Saint Nectaire AOP	Emmental BIO	Yaourt nature BIO	Brie
Liégeois vanille	Coupe banane BIO et chocolat	Crumble aux pommes	Fruit de saison BIO
REPAS VÉGÉ			
lundi 30 mars	mardi 31 mars	jeudi 2 aur.	vendredi 3 aur.
Crêpe au fromage	Salade de radis et maïs, vinaigrette	Concombres sauce bulgare	Salade verte, vinaigrette
Pilons de poulet local rôti aux épices	Gratiné de la mer au colin MSC	Curry de pois chiches	Bolognaise de boeuf BIO
Légumes tajine printanier	Pommes de terre et poireaux	Riz IGP façon pilaf	Pennes HVE
Cantal AOP	Yaourt local	Camembert	Édam BIO
Fruit de saison BIO	Compote de fruits BIO	Île flottante	Crème dessert pralinée
REPAS VÉGÉ			
lundi 6 aur.	mardi 7 aur.	jeudi 9 aur.	vendredi 10 aur.
FÉRIÉ	Carottes rapées BIO, vinaigrette	LES CLOCHE SONT PASSÉES	Salade de riz aux asperges, vinaigrette
	Cordon bleu végé	Oeufs mimosa	Filet de colin MSC
	Pommes de terre rissolées	Sauté de porc local au romarin	Petits pois aux oignons
	Mimolette	Lentilles et carottes BIO	Gouda
	Fromage blanc BIO à la confiture	Buchette de Chèvre	Fruit de saison BIO
REPAS VÉGÉ			