



Menus du 1er septembre au 2 octobre 2026
Sous réserve de modifications pour des impératifs techniques



Les menus et la liste des allergènes alimentaires sont disponibles sur le site de la Mairie de Saint-Mard
en suivant ce lien →

Lundi 31 Août 2026 	Mardi 1er Septembre 2026 Melon Rôti de veau (Viande Bovine Française) Pâtes BIO au beurre Glace BIO	Jeudi 3 Septembre 2026 Concombres BIO Curry de légumes "Fait Maison" Camembert BIO Fruit de saison	Vendredi 4 Septembre 2026 Courgettes BIO râpées et fête AOP "Fait Maison" Salade niçoise (riz, poivrons, maïs, olives et thon) Fruit BIO
Lundi 7 Septembre 2026 Carottes BIO rapées et emmental Salade façon César "Fait Maison" (pommes de terre, batavia, croûtons, œufs durs) Compote BIO	Mardi 8 Septembre 2026 Surimi, mayonnaise Salade de viande hachée (Viande Bovine Française) "Fait Maison" (égrené de bœuf, maïs, sauce yaourt, pois chiches, radis, feuilles de chêne) Semoule au lait "Fait Maison"	Jeudi 10 Septembre 2026 Pastèque Mignon de porc (Viande de Porc Français) Ratatouille Chanteneige BIO Roulé à la confiture	Vendredi 11 Septembre 2026 Tomates vinaigrette Filet de colin sauce citron Céréales gourmandes Brie BIO Fruit BIO
Lundi 14 Septembre 2026 Betteraves Rôti de dinde LABEL ROUGE (Volaille Française) Lentilles BIO Comté AOP Fruit de saison	Mardi 15 Septembre 2026 Sardines à l'huile Raviolis Salade verte Crème dessert à la vanille BIO	Jeudi 17 Septembre 2026 Taboulé Omelette Épinards à la crème Yaourt à la framboise BIO	Vendredi 18 Septembre 2026 Pastèque Lamelles d'encornet à l'armoricaine Riz BIO Fromage de chèvre Compote BIO
Lundi 21 Septembre 2026 Salade du Meunier (blé, mimolette, tomates et olives) - "Fait Maison" Emincé de veau (Viande Bovine Française) Carottes BIO Petit suisse aux fruits BIO	Mardi 22 Septembre 2026 Salade de haricots verts en vinaigrette Courgette farcie façon tex-mex "Fait Maison" (haricots rouges, maïs, tomates, emmental, oignons rouges) Riz BIO Ile flottante	Jeudi 24 Septembre 2026 Endives vinaigrette Filet de poulet (Volaille Française) façon basquaise Pâtes BIO Cantal AOP Fruits BIO	Vendredi 25 Septembre 2026 Salade de pommes de terre Dos de merlu crème et ciboulette Courgettes poêlées BIO Crème caramel "Fait Maison"
Lundi 28 Septembre 2026 Melon Galette de quinoa Légumes couscous Yaourt à la vanille BIO	Mardi 29 Septembre 2026 Radis beurre 1/2 sel Saucisse (Viande de Porc Français) Petit-pois Gouda Fruits BIO	Jeudi 1 Octobre 2026 Macédoine de légumes Hachis parmentier (Viande de Bœuf Français) Salade verte Fromage blanc sucré	Vendredi 2 Octobre 2026 Salade coleslaw Poisson pané et citron Purée de pommes de terre et brocolis Vache qui rit BIO Compote "Fait Maison"