

# ECOLE ST GERVASY

## Menu du Lundi 9 Mars au Vendredi 13 Mars 2026

Lundi 9 Mars	Mardi 10 Mars	Jeudi 12 Mars	Vendredi 13 Mars
Betterave aux pommes , Vinaigrette aux échalotes	Salade de riz IGP, maïs et ciboulette , Vinaigrette aux échalotes	Coleslaw purple	Salade de perle HVE, mozzarella et basilic
Boulettes au bœuf , Sauce Napolitaine	Omelette aux fines herbes	SAUTE DE PORC LOCAL	Colin MSC pané
Frites Haricots verts BIO	Carottes braisées	Coquillettes BIO	Choux-fleurs à la crème
Fromage	Laitage	Fromage	Laitage
Compote de pomme HVE	Salade de fruits du chef	Tarte fine aux pommes	Fruit de saison



Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# ECOLE ST GERVASY

## Menu du Lundi 16 Mars au Vendredi 20 Mars 2026

Lundi 16 Mars	Mardi 17 Mars	Jeudi 19 Mars	Vendredi 20 Mars
Salade de maïs et radis	Salade verte à l'Emmental , Vinaigrette à la ciboulette	Pois chiches au chorizo	Saucisson à l'ail
SAUCISSE DE LOZERE	SAUTÉ DE BOEUF (LOCAL) AU PAPRIKA	Boulettes de blé façon thai	<a href="#">Filet de colin MSC</a> au citron
Purée de pommes de terre	Blé aux oignons	<b>Haricots verts BIO</b>	Purée de brocolis
Laitage	Fromage	Laitage	Fromage
Fruit de saison	Flan au caramel	Salade de fruits du chef	Compote de <a href="#">pomme HVE</a>



Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# ECOLE ST GERVASY

## Menu du Lundi 23 Mars au Vendredi 27 Mars 2026

Lundi 23 Mars	Mardi 24 Mars	Jeudi 26 Mars	Vendredi 27 Mars
Chiffonnade de <b>salade verte BIO</b> fromagère , Vinaigrette	Tzatziki aux betteraves	Salade verte maïs croûtons , Vinaigrette aux échalotes	Champignons à la ciboulette , Vinaigrette crémée
Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes	Galette de <b>lentilles verte BIO</b>	Sauce bolognaise	Fish and chips de <b>colin MSC</b>
<b>Semoule BIO</b> aux petits légumes	Duo de haricots	<b>Pennes BIO</b>	Frites
Laitage	Laitage	Fromage	Fromage
Fruit de saison	Compote de <b>pomme HVE</b>	Éclair au chocolat	Salade de fruits du chef



Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# ECOLE ST GERVASY

## Menu du Lundi 30 Mars au Vendredi 3 Avril 2026

Lundi 30 Mars	Mardi 31 Mars	Jeudi 2 Avril	Vendredi 3 Avril
Quinoa façon taboulé libanais	Salade de lentilles aux échalotes	Salade verte , Vinaigrette	Salade de cœur de palmier et avocat , Vinaigrette crémée
Cordon bleu de dinde	Haut de cuisse de <b>poulet label rouge</b>	Lasagnes aux légumes	Rouille de seiches
Petits pois au jus	Haricots beurre à l'ail		<b>Riz IGP</b>
Laitage	Fromage	<b>Yaourt BIO</b> à la vanille	Fromage
Fruit de saison	Crème dessert saveur chocolat	Fruit de saison	Crumble à la poire et au chocolat



Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# ECOLE ST GERVASY

## Menu du Mardi 7 Avril au Vendredi 10 Avril 2026

Mardi 7 Avril	COWBOYS Jeudi 9 Avril	Vendredi 10 Avril
Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette	Radis	Friand au fromage
Tortellini ricotta épinards	Pilon de poulet tex mex	Filet de <b>lieu MSC</b> , Sauce orientale
	Potatoes au paprika	Légumes couscous printanier
Fromage	Fromage	Laitage
Compote de <b>pomme HVE</b>	Donut	Salade de fruits frais



Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# ECOLE ST GERVASY

## Menu du Lundi 13 Avril au Vendredi 17 Avril 2026

Lundi 13 Avril	Mardi 14 Avril	Jeudi 16 Avril	Vendredi 17 Avril
Céleri rave en rémoulade au curry	Salade de <b>pépinettes BIO</b> à la mimolette	Concombres sauce bulgare	Taboulé à la <b>semoule BIO</b>
Boulettes au bœuf , Sauce tomate	Chipolats (HVE) aux herbes	Carbonara du maraîcher	<b>Filet de colin MSC</b> au citron
<b>Pennes BIO</b>	Gratin de brocolis à la béchamel	<b>Tortis BIO</b>	Purée d'épinards
Fromage	Laitage	Laitage	Fromage Laitage
<b>Fromage blanc BIO</b> à la compote	Ananas frais	Fruit de saison	Dessert du jour



Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.