



Menu du 02 au 27 mars 2026

lundi 2 mars Coleslaw Spaëtzle IGP Aux lardons Fromage AOP Compote pommes bananes	mardi 3 mars Potage butternut et mimolette Pizza tomate mozzarella Salade verte Fromage BIO Fruit de saison	mercredi 4 mars Feuilleté saucisse façon hot-dog Omelette paysanne Purée de topinambours Yaourt sucré local Fruit de saison BIO	jeudi 5 mars Céleri rave sauce rémoulade Poulet rôti sauce ketchup Potatoes au paprika Fromage Pâtisserie	vendredi 6 mars Coquillettes sauce cocktail Quenelles gratinées au cheddar Navets braisés glacés et pommes de terre Fromage BIO Crème dessert chocolat BIO et locale
lundi 9 mars Radis, beurre Nuggets à la volaille, sauce aigre-douce Purée de petit-pois à la Vache qui rit® Fromage BIO Crème dessert vanille locale	mardi 10 mars Crêpe au fromage Risotto aux asperges vertes et parmesan Fromage Fruit de saison	mercredi 11 mars Concombres sauce bulgare Haché de veau au coulis de poivrons Printanières de légumes Fromage AOP Compote de pommes BIO	jeudi 12 mars - Hachis parmentier Salade verte, vinaigrette Yaourt sucré BIO et local Pâtisserie	vendredi 13 mars Carottes râpées BIO, vinaigrette aux échalotes Waterzooï de colin MSC Penne BIO Fromage local Salade de fruits frais
lundi 16 mars Endives, vinaigrette Chipolatas Label Rouge Flageolets Fromage BIO Yaourt aux Fraises Tagada®	mardi 17 mars Oeuf dur mayonnaise Boulettes thaï Brocolis béchamel Fromage AOP Fruit de saison BIO	mercredi 18 mars Salade verte, vinaigrette Fajitas à la mexicaine Fromage Crème pralinée	jeudi 19 mars Salade composée Madrilène de boeuf Pennes BIO Fromage blanc local Pâtisserie	vendredi 20 mars Haricots verts BIO, vinaigrette à l'échalote Bouchée Rochelaise Pommes persillées Fromage AOP Fruit de saison
lundi 23 mars Carottes râpées BIO, vinaigrette Petit salé Lentilles vertes BIO à la crème Fromage Ananas au sirop	mardi 24 mars Salade piémontaise Emincé de boeuf bourguignon Haricots verts BIO à l'ail Fromage Fruit de saison	mercredi 25 mars Macédoine de légumes Lasagnes de légumes Fromage AOP Crème au caramel locale	jeudi 26 mars ON FÊTE LE PRINTEMPS Salade composée printanière Poulet Marbella Boulgour BIO Yaourt sucré local Crumble aux pommes	vendredi 27 mars Mortadelle, cornichons Meunière de poisson MSC et citron Fondue d'épinards à l'ail Fromage BIO Fruit de saison BIO

Retrouvez les menus sur le site
Soyons Complices à Table



Menu du 30 mars au 24 avril 2026

lundi 30 mars Salade composée au thon Couscous Poulet / Merguez Semoule BIO Légumes couscous Fromage local Crème dessert au chocolat BIO et locale	mardi 31 mars Choux-fleurs aux petits légumes Omelette à la provençale Riz camarguais IGP Fromage AOP Fromage blanc BIO et coulis	mercredi 1 avr. Salade composée Rôti de porc à la Géroquoise Potatoes Fromage Fruit de saison BIO	jeudi 2 avr. Endives, vinaigrette Emincé de boeuf, sauce soja Purée de patate douce Yaourt nature Pâtisserie	vendredi 3 avr. Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge, vinaigrette Fish and chips de colin MSC Brocolis BIO gratinés Fromage BIO Fruit de saison
lundi 6 avr. FÉRIÉ	mardi 7 avr. Macédoine, vinaigrette Jambon braisé, sauce charcutière Semoule BIO Yaourt sucré local Fruit de saison	mercredi 8 avr. Oeuf mayonnaise Galette de lentilles BIO Gratin de chou-fleur Fromage Crème dessert chocolat BIO et locale	jeudi 9 avr. REPAS DE PÂQUES Salade printanière Filet mignon de porc rôti au romarin Pommes Dauphines Fromage BIO Gâteau au chocolat, crème anglaise	vendredi 10 avr. Taboulé Filet de lieu, sauce dieppoise Haricots verts BIO Fromage AOP Fruit de saison BIO
Vacances scolaires				
lundi 13 avr. Salami et cornichons Sauce bolognaise Pennes BIO Fromage AOP Fruit de saison BIO	mardi 14 avr. Carottes râpées BIO Kebab à l'assiette Potatoes cube BIO Fromage local Compote de pommes BIO et spéculoos®	mercredi 15 avr. Salade iceberg au pamplemousse Saucisse de Morteau Potée de chou vert Fromage Éclair à la vanille	jeudi 16 avr. Salade de maïs et radis, vinaigrette Gratin de coquillettes HVE au cheddar et champignons Yaourt aux fruits BIO Pâtisserie	vendredi 17 avr. Salade de perles Filet de lieu MSC, sauce Bordelaise Poêlée méridionale Fromage Fruit de saison
Vacances scolaires				
lundi 20 avr. Salade composée aux asperges, vinaigrette Sauté de porc Label Rouge, sauce forestière Riz BIO tomate Fromage BIO Fruit de saison	mardi 21 avr. Carottes Maltaises Sauté de poulet au gingembre Semoule BIO Fromage AOP Crème dessert chocolat BIO et locale	mercredi 22 avr. Concombres et feta, vinaigrette Rougail pois chiche Penne BIO Fromage local Pâtisserie	jeudi 23 avr. Betteraves, vinaigrette Bruschetta à la tomate, mozzarella et basilic Salade verte, vinaigrette Fromage Fruit de saison BIO	vendredi 24 avr. Salade de tomates Poisson pané et citron Épinards à la crème Fromage Yaourt aux fruits BIO et local

Retrouvez les menus sur le site
Soyons Complices à Table