

# Menus du 02 au 27 mars 2026

Légende :



BIO






PRODUIT RÉGIONAL



Produits labellisés



Sans viande

<b>lundi 2 mars</b> Velouté de potiron Parmentier à l'égréné de pois  Emmental BIO Fruit de saison	<b>mardi 3 mars</b> <b>CARNAVAL</b> Salade arlequin (carotte, endives, maïs, radis rondelle) Dos de colin d'Alaska, sauce tomate Semoule BIO Fromage frais Beignet	<b>mercredi 4 mars</b> Chou rouge BIO vinaigrette Rôti de porc sauce à la crème Brocolis fleurette Fromage ail et fines herbes Riz au lait	<b>jeudi 5 mars</b> Céleri BIO mayonnaise Pot au feu Pommes de terre locales Légumes du pot Brie local Compote de pommes	<b>vendredi 6 mars</b> Mousse de thon Quiche Lorraine Carottes BIO Fromage blanc sucré local Fruit de saison BIO
<b>lundi 9 mars</b> Salade de perles Sauté de poulet local sauce suprême Haricots verts Yaourt BIO à la vanille Fruit de saison	<b>mardi 10 mars</b> Salade iceberg Dahl de lentilles corail BIO Riz BIO  Carré de l'Est local Crème dessert chocolat BIO	<b>mercredi 11 mars</b> <b>A LA MONTAGNE</b> Endives, vinaigrette Croziflette aux lardons Suisse aux fruits Muffin myrtilles	<b>jeudi 12 mars</b> Carottes râpées BIO vinaigrette Lasagne bolognaise Camembert Abricot au sirop	<b>vendredi 13 mars</b> Betteraves rouges BIO Gratin de poisson Petits pois Tomme Banane BIO
<b>lundi 16 mars</b> Salade de maïs et tomates Poisson pané et citron Gratin de pommes de terre et chou fleur Fromage fondu Crème dessert à la vanille BIO	<b>mardi 17 mars</b> Taboulé libanais Jambon sauce à l'ancienne Printanière de légumes Gouda BIO Fruit de saison BIO	<b>mercredi 18 mars</b> Salade verte Emincé de boeuf, sauce aux oignons Riz BIO Saint Paulin Smoothie mangue banane	<b>jeudi 19 mars</b> <b>IRLANDE</b> Beignet poisson et sauce verte Coddle (plat de saucisse, pommes de terre et oignons) Cheddar Irish apple cake (cake pomme cannelle)	<b>vendredi 20 mars</b> Haricots beurre en salade Mac and cheese  Macaroni BIO Fromage blanc sucré local Ananas frais
<b>lundi 23 mars</b> Velouté de poireaux Nuggets de poulet et ketchup Frites Brie BIO Fruit de saison	<b>mardi 24 mars</b> Oeuf dur mayonnaise Riz BIO cantonnais veggie  Tomme Ile flottante	<b>mercredi 25 mars</b> Coleslaw BIO Filet de lieu MSC, sauce Bordelaise Epinards à la crème Edam BIO Pâtisserie	<b>jeudi 26 mars</b> Céleri rémoulade Sauté de porc local sauce gand-mère Purée de pommes de terre Maasdam Compote pomme poire	<b>vendredi 27 mars</b> Salade de radis roses au fromage frais Haché de veau sauce brune Penne HVE Carottes BIO Yaourt sucré BIO Banane BIO



