



BIO

Produits
labellisésPRODUIT
RÉGIONALSans
viande

Menus du 02 au 27 mars 2026

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



BIO



Produits labellisés

PRODUIT
RÉGIONALSans
viande

Menus du 30 mars au 24 avril 2025

lundi 30 mars	mardi 31 mars	mercredi 1 avr.	jeudi 2 avr.	vendredi 3 avr.
Salade verte et croûtons Galette de blé et épinards panée Purée de butternut Camembert Semoule au lait	Salade de maïs Sauté de boeuf façon bourguignon Petits pois carottes Tomme locale Fruit de saison BIO	Concombre vinaigrette Emincé de porc local sauce charcutière Potatoes Fromage frais Ananas frais	PÂQUES Salade aux oeufs Sauté de poulet local sauce forestière Tagliatelles Cantal AOP Dessert de pâques	Carottes râpées BIO vinaigrette au citron Filet de saumon keta sauce aurore Riz BIO Suisse sucré Fromage blanc au miel
lundi 6 avr.	mardi 7 avr.	mercredi 8 avr.	jeudi 9 avr.	vendredi 10 avr.
FERIE	Radis roses et beurre 1/2 sel Tarte aux fromages Haricots verts Yaourt au citron BIO Clafoutis aux fruits rouges	Salade russe (macédoine, pommes de terre, oeuf) Sauce carbonara Spaghetti BIO Emmental râpé BIO Smoothie fraise	Maïs et haricots verts Tajine de colin Semoule HVE Légumes tajine Fromage fondu Banane BIO	Salade verte Hachis parmentier Tomme locale Compote pomme et madeleine
lundi 13 avr.	mardi 14 avr.	mercredi 15 avr.	jeudi 16 avr.	vendredi 17 avr.
Haricots rouges façon houmous, toast Escalope de porc, sauce Dijonnaise Choux-fleurs gratinés Buchette de chèvre Fromage blanc à la casserole	Asperges blanches, vinaigrette Chilli sin carne Mimolette Fruit de saison BIO	Salade verte Choucroute Pommes de terre Chaource AOP Mousse au chocolat	Coleslaw Quiche au poulet local Brocolis Fromage blanc aromatisé Crumble aux pommes du chef	Friand au fromage Poisson meunière et sauce tartare Petits pois aux oignons Gouda Fruit de saison
lundi 20 avr.	mardi 21 avr.	mercredi 22 avr.	jeudi 23 avr.	vendredi 24 avr.
Carottes râpées, vinaigrette aux agrumes Emincé de poulet local sauce suprême Épinards à la crème Brie Crème dessert praliné	Betteraves BIO, vinaigrette Filet de hoki MSC, sauce nantua Torsades HVE Yaourt aromatisé Fruit de saison BIO	Oeuf mayonnaise Bruschetta à la tomate, mozzarella et basilic Salade verte, vinaigrette Saint Paulin Compote de fruits	Concombre feta, vinaigrette Steak haché de boeuf Frites Édam Gâteau au citron	Salade de lentilles, vinaigrette Sauté de porc local, sauce miel moutarde Carottes rôties Fromage fondu Fruit de saison