

MENUS MARS 2026

ECOLES ET CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 02 au 06 Mars 2026				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine mayonnaise	Carottes râpées (local)	Betteraves rouges BIO	Rillettes de poissons à la ciboulette *	Chou chinois persillé au maïs
Haché de bœuf au cumin	Sauté de poulet à la crème ail et fines herbes	Tortillas de patatas aux oignons *	Sauté de porc au paprika	Poisson pané
Semoule BIO	Blé BIO	Salade verte	Poêlée de brocolis	Haricots verts extra fins sautés
Brie	Petit suisse aromatisé	Edam	Yaourt nature BIO sucré fermier de Saint Gervais les trois clochers (86)	Pavé frais
Banane	Cocktail de fruits au sirop	Pomme BIO (local)	Petit beurre chocolat	Donut's
Semaine du 09 au 13 Mars 2026				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou fleur persillé	Chou rouge BIO (local) vinaigrette	Salade d'haricots verts	Coleslaw (carotte et chou blanc (local) mayonnaise)	Salade verte aux dés d'emmental
Grillade de porc au jus	Gnocchis sauce mornay	Cordon bleu de volaille	Sauté de bœuf forestier	Filet de hoki au curry
Purée de patates douces	Poêlée de carottes fraîches (local)	Pâtes de la Fabric d'ALice (local)	Petits pois au jus	Riz blanc BIO
Camembert	Flan vanille	Petit suisse nature + sucre	Montcadi croûte noire	Gouda
Kiwi	Spéculoos	Orange	Cake marbré *	Dés de poires au sirop
Semaine du 16 au 20 Mars 2026				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé	Haricots verts persillés	Salade verte au surimi et carottes râpées (local)	Céleri (local) rémoulade	Potage de légumes
Sauté de poulet Yassa (citron, oignon)	Préparation bouchère (local)	Rôti de porc sauce brune	Tarte aux fromages * (emmental, cheddar, chèvre)	Blanquette de poissons
Poêlée de brocolis	Flageolets BIO	Haricots beurre très fins sautés	Salade verte	Pommes vapeur
Tomme blanche	Emmental	Riz au lait fermier (local)*	Yaourt aromatisé fermier de Vicq sur Gartempe (86)	Vache Picon
Pomme (local)	Banane	à la vanille	Compote pomme cannelle *	Chou vanille
Semaine du 23 au 27 Mars 2026				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Œuf dur mayonnaise	Betteraves rouges BIO	Chou chinois à l'huile d'olive	Carottes râpées (local) vinaigrette	Salade de pâtes, mozzarella, pesto rouge et olives noires
Sauté de porc au cumin	Tajine végétarien (légumes coucous, concassé de tomate, raisins secs)	Escalope de dinde à la crème	Saucisse à l'ail des ours (local)	Filet de colin au beurre citronné
Poêlée de chou-fleur	Semoule BIO	Riz blanc BIO	Frites	Epinards à la crème
Chèvre au lait pasteurisé/ Chèvre fermier de l'Ane vert de Sossay (86) (local)	Fromage blanc fermier nature sucré (local)	Montcadi croûte noire	Edam	Kiwi
Pomme BIO (local)	Orange	Ananas au sirop	Dés de pêches au sirop	Cheesecake *
Semaine du 30 Mars au 03 Avril 2026				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Duo de chou rouge et blanc BIO (local)	Macédoine mayonnaise	Céleri (local) vinaigrette	Brocolis persillés	Salade verte aux dés de volaille et maïs
Boudin blanc (local) grillé	Pennes aux champignons façon carbonara (plat complet)	Pilons de poulet grillé aux herbes de Provence	Hachis parmentier à l'effiloché de bœuf *	Rougail de poisson
Petits pois au jus		Carottes fraîches (local) à la crème	(plat complet)	Haricots verts extra fins sautés
Brie	Emmental râpé	Entremet au chocolat au lait entier fermier (local) *	Petit suisse nature + sucre	Pavé frais
Compote de pomme individuelle	Kiwi	Galette Poitevine (local)	Banane	Moelleux aux fruits rouges *

Les volailles sont d'origine française et/ou UE.

Les fruits sont sous réserve de la disponibilité des fournisseurs.

Dans tous nos menus, la farine provient d'Aslonnes.



*: Elaboré par nos cuisiniers dans notre cuisine centrale.

Menu végétarien

Viande de bœuf Race à viande

