

MENUS MARS 2026
du lundi 2 au vendredi 27 mars 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
du lundi 2 au vendredi 6 mars 2026	<p>MENU 100 % BIO</p> <p>CÉLÉRI BIO RÉMOULADE 🌱</p> <p>BOULETTES DE BOEUF BIO SAUCE RAZ EL HANOUT 🌱</p> <p>Alter : FALAFEL BIO SAUCE RAZ EL HANOUT 🌱</p> <p>BLÉ BIO PILAF 🌱</p> <p>SAINT MORET BIO 🌱</p> <p>FRUIT BIO 🌱</p>	<p>ENDIVES VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE</p> <p>RÔTI DE PORC LR SAUCE AUX OLIVES 🌱</p> <p>Alter : PAIN VÉGÉTARIEN DU CHEF SAUCE AUX OLIVES</p> <p>CAROTTES BIO À L'AIL 🌱</p> <p>GOUDA BIO 🌱</p> <p>DONUTS</p>	<p>MACÉDOINE DE LÉGUMES</p> <p>ÉMINCÉ DE CUISSE DE POULET FR SAUCE COLOMBO 🌱</p> <p>Alter : FILET DE COLIN MSC SAUCE COLOMBO 🌱</p> <p>FUSILLI (PÂTES LOCALES) 🌱</p> <p>SAINT PAULIN</p> <p>FRUIT BIO 🌱</p>	<p>SALADE ICEBERG & VINAIGRETTE</p> <p>LASAGNES AUX ÉPINARDS ET RICOTTA</p> <p>YAOURT SUCRÉ RÉGIONAL 🌱</p> <p>COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO CANNELLE 🌱</p>	<p>PÂTÉ EN CROUTE</p> <p>Alter : TERRINE DE LÉGUMES</p> <p>BEIGNETS DE CALAMAR SAUCE TARTARE</p> <p>GRATIN DE BROCOLIS ET POMMES DE TERRE</p> <p>ST NECTAIRE AOP 🌱</p> <p>FRUIT BIO 🌱</p>
du lundi 9 au vendredi 13 mars 2026	<p>BETTERAVES BIO & VINAIGRETTE A L'ÉCHALOTE 🌱</p> <p>FILET DE COLIN MSC SAUCE AU CURRY 🌱</p> <p>SEMOULE BIO 🌱</p> <p>CAMEMBERT BIO 🌱</p> <p>FRUIT BIO 🌱</p>	<p>SALADE VERTE & VINAIGRETTE BALSAMIQUE</p> <p>TORTILLAS DE POMMES DE TERRE & KETCHUP DU CHEF</p> <p>EDAM BIO 🌱</p> <p>CRÈME DESSERT VANILLE</p>	<p>SALADE DE BLÉ ET MIMOLETTE & VINAIGRETTE</p> <p>SAUTÉ DE PORC LR SAUCE AUX OIGNONS 🌱</p> <p>Alter : FILET DE COLIN MSC SAUCE AUX OIGNONS 🌱</p> <p>PETITS POIS CE2 🌱</p> <p>COMTÉ AOP 🌱</p> <p>FRUIT BIO 🌱</p>	<p>CHOU FLEUR CE2 & VINAIGRETTE 🌱</p> <p>BOLOGNAISE AU BOEUF VBF 🌱</p> <p>Alter : BOLOGNAISE DE LENTILLES BIO 🌱</p> <p>PENNE BIO 🌱</p> <p>EMMENTAL RAPÉ BIO 🌱</p> <p>FRUIT BIO 🌱</p>	<p>CAROTTES BIO RÂPÉES & VINAIGRETTE CIBOULETTE</p> <p>ÉMINCÉ DE CUISSE DE POULET FR SAUCE DIJONNAISE</p> <p>Alter : ÉMINCÉ DE POIS BIO SAUCE DIJONNAISE</p> <p>HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS</p> <p>VERRE DE LAIT BIO 🌱</p> <p>BEIGNET AU CHOCOLAT</p>
du lundi 16 au vendredi 20 mars 2026	<p>MENU VÉGÉTARIEN BAS CARBONE</p> <p>RADIS ROSE & BEURRE SALÉ 🌱</p> <p>CHILI SIN CARNÉ</p> <p>RIZ BIO PILAF 🌱</p> <p>SUISSE SUCRÉ</p> <p>FRUIT BIO 🌱</p>	<p>TABOULÉ D'HIVER (SEMOULE BIO) 🌱</p> <p>FILET DE POISSON MSC MEUNIÈRE & CITRON 🌱</p> <p>CAROTTES CE2 🌱</p> <p>TOMME NOIRE IGP 🌱</p> <p>FRUIT BIO 🌱</p>	<p>CÉLÉRI RÉMOULADE</p> <p>RÔTI DE DINDE FR SAUCE MILANAISE 🌱</p> <p>Alter : QUENELLE SAUCE MILANAISE</p> <p>GRATIN DE SALSIFIS</p> <p>PONT L'ÉVÊQUE AOP 🌱</p> <p>FLAN VANILLE NAPPÉ CARAMEL</p>	<p>REPAS À THÈME : DIRECTION L'IRLANDE</p> <p>SALADE VERTE & VINAIGRETTE CAESAR</p> <p>LE COODLE (RAGOUT DE SAUCISSE) 🌱</p> <p>Alter : LE COODLE (RAGOUT DE SAUCISSE VÉGÉTALE)</p> <p>LÉGUMES COODLE (POMMES DE TERRE, OIGNONS) & BOUILLON DE LÉGUMES</p> <p>BLEU</p> <p>CRUMBLE AUX POMMES BIO (FARINE BIO) 🌱</p>	<p>MÉLANGE DE COQUILLETTES BIO, MAÏS, OLIVES & VINAIGRETTE 🌱</p> <p>PAUPIETTES AU VEAU FR SAUCE INDIENNE 🌱</p> <p>Alter : PAUPIETTES AU POISSON SAUCE INDIENNE</p> <p>CHOU FLEUR CE2 PERSILLÉS 🌱</p> <p>CANTAL AOP 🌱</p> <p>FLAN CHOCOLAT</p>
du lundi 23 au vendredi 27 mars 2026	<p>MENU BAS CARBONE</p> <p>SALADE DE POMMES DE TERRE & VINAIGRETTE</p> <p>SAUTÉ DE DINDE FR SAUCE NORMANDE 🌱</p> <p>Alter : FALAFEL SAUCE NORMANDE</p> <p>PETITS POIS CE2 🌱</p> <p>MIMOLETTE BIO 🌱</p> <p>FRUIT BIO 🌱</p>	<p>ENDIVES & VINAIGRETTE AU MIEL</p> <p>JAMBON BLANC LR FROID & KETCHUP 🌱</p> <p>Alter : PAIN VÉGÉTARIEN DU CHEF SAUCE FROMAGÈRE</p> <p>COQUILLETTES BIO 🌱</p> <p>EMMENTAL BIO RÂPÉ 🌱</p> <p>FLAN VANILLE</p>	<p>MACÉDOINE DE LÉGUMES</p> <p>NUGGETS DE POISSON</p> <p>BROCOLIS BÉCHAMEL</p> <p>FROMAGE BLANC SUCRÉ</p> <p>COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO MANGUE 🌱</p>	<p>SALADE DE LENTILLES BIO & VINAIGRETTE 🌱</p> <p>OMELETTE DU CHEF (OEUF MEA) AU FROMAGE 🌱</p> <p>ÉPINARDS À LA CRÈME</p> <p>YAOURT ARÔME RÉGIONAL 🌱</p> <p>CAKE DU CHEF AUX AMANDES (FARINE BIO) 🌱</p>	<p>HOUMOUS</p> <p>PAVÉ DE COLIN MSC À LA PROVENÇALE 🌱</p> <p>BLÉ BIO PILAF 🌱</p> <p>VACHE QUI RIT BIO 🌱</p> <p>FRUIT BIO 🌱</p>

Dessert cuisiné par nos chefs

Produit Labelisé

Produit BIO

Produit Régional

Pêche durable