

ECOLES ELEMENTAIRES

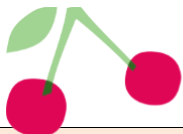
MENUS MARS 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 2 au 6 Mars 2026	Macédoine mayonnaise Cordon bleu Petits pois & carottes Fromage fondu Compote de pommes & cannelle	Salade de pommes de terre à l'échalote Sauté de bœuf au jus Chou-fleur à la béchamel Saint Paulin Fruit	Salade scarole & maïs vinaigrette Aiguillette de colin meunière Epinards & pommes de terre à la béchamel Yaourt nature Cocktail de fruits Goûter : Jus de pomme & Barre Bretonne	Salade Coleslaw Cassoulet Cassoulet sans porc Fromage blanc nature Cake marbré	LE JOUR DU Potage Crécy Omelette sauce Basquaise Riz Créole Pont l'évêque AOC Liégeois au chocolat
	LE JOUR DU				
Semaine 9 au 13 Mars 2026	Salade composée & croûtons vinaigrette Dahl de lentilles corail & riz IGP Pavé 1/2 sel Compote de pommes & vanille	Potage d'épinards Parmentier de colin au thym & citron Cantal AOC Fruit	Salade de Tortis à la Catalane Nuggets de volaille Haricots beurre ail & persil Brie Flan nappé au caramel Goûter : Fruit Barre de chocolat & pain	Salade façon Cauchoise Escalope de poulet sauce Camembert Jeunes de carottes Tarte Normande	Salade du Chef vinaigrette au persil Calamars à la Romaine Gratin de Brocolis Yaourt nature Fruit
		LE JOUR DU			
Semaine 16 au 20 Mars 2026	Salade de betteraves vinaigrette terroir Boulettes de bœuf sauce Bourgogne Pommes Campagnardes Saint Nectaire AOC Fruit	Potage de légumes Lasagnes Ricotta & épinards Fraidou Flan à la vanille	Salade d'endives aux pommes vinaigrette sirop d'érable Rôti de bœuf et jus Purée de carottes Yaourt arôme Fruit Goûter : Jus d'ananas Gaufrette à la vanille	Taboulé Sauté de porc sauce Colombo Sauté de poulet sauce Colombo Haricots verts persillés Tomme des Pyrénées IGP Cake à la vanille	Pizza au fromage Limande meunière & citron Poêlée de légumes Fromage blanc nature Fruit
				LE JOUR DU	
Semaine 23 au 27 Mars 2026	Salade de lentilles Gardianne de Taureau AOP à la Daube Carottes braisées Gouda Mousse au chocolat	Salade de haricots verts vinaigrette Pavé de colin à la Napolitaine Riz Créole Yaourt nature Fruit	Carottes râpées vinaigrette Antillaise Escalope viennoise Pommes sautées & ketchup Fromage fondu Compote de fraises Goûter : Lait nature Confiture & pain	Potage de poireaux Gnocchi à la Méditerranéenne Fromage blanc nature Fruit	Pâté de foie Pâté de volaille Escalope de veau hachée au jus Gratin de Chou-fleur Camembert Cake au Pralin

Recette maison
Innovation culinaire
Repas végétarien

Produits locaux
Ingrédient principal bio
Issu de notre légumerie

Label rouge
Poisson MSC
Viande d'origine France



ECOLE MATERNELLE

MENUS MARS 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 2 au 6 Mars 2026	Cordon bleu  Petits pois & carottes Fromage fondu Compote de pommes & cannelle   	Salade de pommes de terre à l'échalote  Sauté de bœuf au jus  Chou-fleur à la béchamel  Fruit 	Aiguillette de colin meunière Epinards & pommes de terre à la béchamel Yaourt nature  Cocktail de fruits	Cassoulet Cassoulet sans porc Fromage blanc nature  Cake marbré 	LE JOUR DU  Potage Crécy  Omelette  sauce Basquaise Riz Créole Liégeois au chocolat
	LE JOUR DU  Dahl de lentilles corail   & riz IGP  Pavé 1/2 sel Compote de pommes & vanille	Potage d'épinards  Parmentier de colin au thym & citron  Fruit 	Salade de Tortis à la Catalane   Nuggets de volaille Haricots beurre ail & persil Flan nappé au caramel Goûter : Jus de pomme & Barre Bretonne	   Salade façon Cauchoise  Escalope de poulet sauce Camembert  Jeunes de carottes Tarte Normande    	Salade du Chef vinaigrette au persil Calamars à la Romaine  Gratin de Brocolis   Yaourt nature 
Semaine 9 au 13 Mars 2026					
	 Boulettes de bœuf sauce Bourgogne Pommes Campagnardes Saint Nectaire AOC Fruit 	LE JOUR DU  Potage de légumes   Lasagnes Ricotta & épinards Flan à la vanille 	 Rôti de bœuf et jus Purée de carottes   Yaourt arôme Fruit 	Sauté de porc sauce Colombo  Sauté de poulet sauce Colombo Haricots verts persillés  Tomme des Pyrénées IGP Cake à la vanille 	Pizza au fromage  Limande meunière & citron Poêlée de légumes   Fruit 
Semaine 16 au 20 Mars 2026					
	Salade de lentilles    Gardianne de Taureau AOP à la Daube  Carottes braisées  Mousse au chocolat	Salade de haricots verts vinaigrette  Pavé de colin à la Napolitaine Riz Créole Yaourt nature 	Carottes râpées vinaigrette Antillaise   Escalope viennoise Pommes sautées & ketchup Compote de fraises  Goûter : Jus d'ananas Gaufrette à la vanille	LE JOUR DU  Potage de poireaux  Gnocchi à la Méditerranéenne  Fruit  	Pâté de foie Pâté de volaille  Escalope de veau hachée au jus  Gratin de Chou-fleur   Cake au Pralin 
Semaine 23 au 27 Mars 2026					

Recette maison 

Innovation culinaire 

Repas végétarien 

Produits locaux 

Ingrédient principal bio 

Issu de notre léguerie 

Label rouge 

Poisson MSC 

Viande d'origine France 