




















































































# 70 % DE PRODUITS BIO

## MENUS DE MARS 2026

JOURS	SEMAINE DU 02/03 AU 06/03	SEMAINE DU 9/03 AU 13/03	SEMAINE DU 16/03 AU 20/03	SEMAINE DU 23/03 AU 27/03
LUNDI	Velouté de légumes  Cabillaud sauce champignons et Cantadou  Brocolis  Yaourt aromatisé 	Toast de fromage frais et tomates séchées Raviolis méditerranéens   Fruit de saison 	Feuilletés au fromage maison Sauté de veau  aux olives Petits Pois   Fruit de Saison 	 Salade verte  Croustillant de pommes de terre  au Reblochon <b>AOP</b>  Cocktail de fruits
MARDI	 Salade Verte  Poulet  au thym .Duo Purées courge et p de Terre   Fruit de Saison 	Potage Frais  (pois cassés, petits pois, Cantadou) Hachis de Potiron façon Parmentier  (viande hachée et potiron) Samos  Fruit de saison 	 Carottes râpées  Raisins secs et vinaigrette à l'orange Omelette  aux pommes de Terre Camembert   Fruit de saison 	Moules marinières Frites  Kiri   Fruit de Saison 
MERCREDI	Laitue  Goulash  Spaghetti  + emmental râpé Crème au chocolat 	Salade paysanne (salade  , fromage, tomates) Lasagnes de boeuf  Compote de pomme 	Salade  au fromage Boulettes chasseur  Ebly au jus  + râpé Ile Flottante	Salade Folette  Daube  Polenta  Fromage Blanc aux fruits 
JEUDI	Bruschetta  Salade  Omelette  à la Vache qui Rit Haricots Plats  Crumble aux pommes 	Couscous boulettes  Et ses légumes  Chanteneige  Yaourt aromatisé 	Poulet rôti au jus  Papillons + Emmental râpés  Comté <b>AOP</b>   Salade d'agrumes au citron 	Oeufs durs mayo  Salade Verte  Spaghettis sauce Ricotta / Epinards et pois chiches grillés  Brie  Ananas caramélisé
VENDREDI	Rillettes de sardines et maquereau Bouchée à la reine (viande de veau)  Carottes et Riz   Fruit de Saison 	 Salade verte  et croutons Rougail saucisse  Tomates / Riz  Donuts	Potage au potiron et Kiri  Truite saumonée  amandes et miel Haricots verts persillés  Mousse au chocolat	Velouté de poireaux  Chili <b>Sin Carne</b>  Riz + emmental râpé  Beignets aux pommes maison 

 Fruits,  
légumes et produits  
laitiers subventionnés  
dans le cadre du  
programme de l'Union  
Européenne à  
destination des écoles

Les menus sont établis par une diététicienne diplômée.

La Caisse des Ecoles se réserve le droit de modifier les menus en fonction d'événements particuliers (approvisionnements, grève, stocks, ...)

Toutes nos viandes et volailles sont d'origine française

Tous les enfants allergiques ont un PAI et les allergènes sont identifiés chaque jour par les équipes de cuisine