

MENUS MARS 2026

ECOLES

Semaine du 02 au 06 Mars 2026				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine mayonnaise	Carottes râpées (local)		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		Sauté de porc au paprika	Poisson pané
Semoule BIO	Blé BIO		Poêlée de brocolis	Haricots verts extra fins sautés
Brie	Petit suisse aromatisé		Yaourt nature BIO sucré fermier de Saint Gervais les trois clochers (86)	Pavé frais
Banane	Cocktail de fruits au sirop		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		Coleslaw (carotte et chou blanc (local) mayonnaise)	Salade verte aux dés d'emmental
Grillade de porc au jus	Gnocchis sauce mornay		Sauté de bœuf forestier	Filet de hoki au curry
Purée de patates douces	Poêlée de carottes fraîches (local)		Petits pois au jus	Riz blanc BIO
Camembert	Flan vanille		Montcadi croûte noire	Gouda
Kiwi	Spéculoos		Cake marbré *	Dés de poires au sirop
Semaine du 16 au 20 Mars 2026				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé	Haricots verts persillés		Céleri (local) rémoulade	Potage de légumes
Sauté de poulet Yassa (citron, oignon)	Préparation bouchère (local)		Tarte aux fromages * (emmental, cheddar, chèvre)	Blanquette de poissons
Poêlée de brocolis	Flageolets BIO		Salade verte	Pommes vapeur
Tomme blanche	Emmental		Yaourt aromatisé fermier de Vicq sur Gartempe (86)	Vache Picon
Pomme (local)	Banane		Compote pomme cannelle *	Chou vanille
Semaine du 23 au 27 Mars 2026				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Œuf dur mayonnaise	Betteraves rouges BIO		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)		Saucisse à l'ail des ours (local)	Filet de colin au beurre citronné
Poêlée de chou-fleur	Semoule 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)		Edam	Kiwi
Pomme BIO (local)	Orange		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		Brocolis persillés	Salade verte aux dés de volaille et maïs
Boudin blanc (local) grillé	Pennes aux champignons façon carbonara (plat complet)		Hachis parmentier à l'effiloché de bœuf *	Rougail de poisson
Petits pois au jus			(plat complet)	Haricots verts extra fins sautés
Brie	Emmental râpé		Petit suisse nature + sucre	Pavé frais
Compote de pomme individuelle	Kiwi		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

