

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'Alsannes.



*: Elaboré par nos cuisiniers dans notre cuisine centrale.

Menu végétarien
Viande de boeuf Race à viande

