

MENUS DE LA CANTINE

Du lundi 2 au vendredi 6 Mars 2026



AOP / IGP



BIO



FAIT MAISON



VEGETARIEN



PRODUITS
REGIONAUX

Lundi 02/03

• Salade a l'emmental 

• Jambonneau
Carottes rondelles 

• Tarte aux pommes 



Mardi 03/03

• Potage de légumes 

• Omelette au fromage
Pommes de terre
sautées et champignons 

• Poire



Mercredi 04/03

• Feuilleté au fromage

• Haut de cuisse de
poulet grillé 
Brocolis 

• Fromage frais sucré



Jeudi 05/03

• Chou blanc sauce
cocktail 

• Rôti de boeuf
Céréales
mediterranéennes

• Crème dessert
praliné



Vendredi 06/03

• Blé aux deux olives 
vinaigrette

• Coeur de filet de 
merlu blanc
Haricots verts persillés 

• Banane





MENUS DE LA CANTINE

Du lundi 9 au vendredi 13 Mars 2026



AOP / IGP



BIO



FAIT MAISON



VEGETARIEN



PRODUITS
REGIONAUX



**Lundi
09/03**

• Salade batavia et
emmental 

• Boulettes riz thaï
sauce tomate
Légume du jour

• Fruit de saison 



Mardi 10/03

• Crème de lentilles
cumin 

• Tajine de poulet 
Semoule aux raisins 

• Fromage blanc au
miel 



Mercredi 11/03

• Potage de légumes 

• Saucisse de Toulouse
grillée 
Carottes rondelles 

• Poire 



Jeudi 12/03

• Riz au surimi et à
l'ananas 

• Bourguignon de 
boeuf
Gratin dauphinois 

• Yaourt sucré 



Vendredi 13/03

• Celeri rave sauce
mayonnaise 

• Dos de colin
Blé au fromage 

• Compote pomme
abricot 





MENUS DE LA CANTINE

Du lundi 16 au vendredi 20 Mars 2026



AOP / IGP



BIO



FAIT MAISON



VEGETARIEN



PRODUITS
REGIONAUX

Lundi 16/03

• Chou blanc sauce
vinaigrette 

• Rôti de boeuf
Purée de pommes de
terre 

• Crème dessert
caramel



**Mardi
17/03**

• Salade verte pommes
et brie 

• Couscous de quinoa
aux légumes
Légume du jour 

• Pamplemousse



Mercredi 18/03

• Betterave à l'ail 

• Cuisse de poulet au
paprika 
Légumes variés 

• Gâteau basque



Jeudi 19/03

• Rosette

• Dos de colin sauce
crustacé 
Pennes au fromage 

• Poire



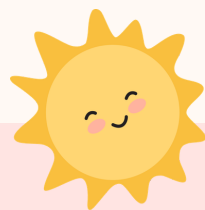
Vendredi 20/03

• Potage légumes 

• Sauté de porc au
curry 
Chou-fleur persillé 

• Semoule au lait et
raisin





MENUS DE LA CANTINE

Du lundi 23 au vendredi 27 Mars 2026



AOP / IGP



BIO



FAIT MAISON



VEGETARIEN



PRODUITS
REGIONAUX

Lundi 23/03

- Radis au sel
- Emincé de veau poêlé
Blé au beurre
- Fromage frais aux fruits



Mardi 24/03

- Salade de chou blanc au bleu
- Chili sin carne
Féculent du jour
- Fruit de saison



Mercredi 25/03

- Celeri rave sauce vinaigrette
- Escalope de dinde au jus
Carottes persillées
- Flan au chocolat



Jeudi 26/03

- Avocats et pamplemousse
- Coquillettes à la carbonara
Salade batavia
- Beignets aux pommes



Vendredi 27/03

- Betterave vinaigrette balsamique
- Lamelles d'encornets à la provençale
Riz créole
- Fruit de saison

