



MENUS SCOLAIRES - Mars 2026

<u>lundi 2 mars 2026</u>	<u>mardi 3 mars 2026</u>	<u>mercredi 4 mars 2026</u>	<u>jeudi 5 mars 2026</u>	<u>vendredi 6 mars 2026</u>
 Lentille Bio façon Napolitaine +SAUCE  Pâtes BBC  fromage BIO coupe  Clémentine Bio	 Carottes Bio Vinaigrette ☀  Sauté de Dinde Bio (s/v Filet de saumon)  Pomme dauphine  Crème dessert BBC Fermier Chocolat		 Velouté légumes Bio  Cordon Bleu  ☀ Epinard béchamel  flan vanille napé caramel	 Poisson frais sauce Curry  Riz Igp pilaf  Babybel Bio  Fruit de Saison Bio
<u>lundi 9 mars 2026</u>	<u>mardi 10 mars 2026</u>	<u>mercredi 11 mars 2026</u>	<u>jeudi 12 mars 2026</u>	<u>vendredi 13 mars 2026</u>
 Tarte légumes BIO Fraiche  Salade verte  Emmental Bio COUPE  Fruit de Saison Bio	 Betterave Bio vinaigrette ☀  Nuggets de Poulet  purée de carottes  Yaourt nature Bio+ (confiture)	 ☀	 Saucisses de Volaille Bio  Petits pois Bio  ☀ fromage BIO coupe  Brownie noix de Pécan	 Pâté de campagne Bio  Poisson Frais, sauce beurre blanc  Pommes de Terre grenaille Bio sautées ☀  ☀ liégeois chocolat bio
<u>lundi 16 mars 2026</u>	<u>mardi 17 mars 2026</u>	<u>mercredi 18 mars 2026</u>	<u>jeudi 19 mars 2026</u>	<u>vendredi 20 mars 2026</u>
 Saucisse façon Toulouse Bio  purée de pois cassés BIO  fromage Bio coupe  Fruit de Saison Bio	 Omelette BBC nature  Potiron en gratin  camembert Bio COUPE  Semoule au lait BIO		 saucisson à l'ail beurre  Colin Pané  ☀ Purée de choux fleurs  Fruit de saison Bio	 Carottes Bio rapées ☀  Capelliti ricotta épinards Bio  Salade verte  Panacotta de chez Loulou
<u>lundi 23 mars 2026</u>	<u>mardi 24 mars 2026</u>	<u>mercredi 25 mars 2026</u>	<u>jeudi 26 mars 2026</u>	<u>vendredi 27 mars 2026</u>
 Blanquette de Veau HVE (L)  Riz Igp PILAF  fromage Bio coupe  Fruits de Saison Bio	 Coleslaw  Steak haché de volaille jus  Frites + ketchup  Fondant vanille Bio		 Saucisse de Francfort Bio  Choucroute  Tome grise Bio  Yaourt Bio + sucre	 Betteraves Bio vinaigrette  Croustillant Fromager Bio  Gratin dauphinois  Cake de Saison Loulou



Produits de saison



Produits d'origine locale



Produits Bleu, Blanc, Cœur



Produits fermiers



Produits Label Rouge



Recettes élaborées à partir de produits issus de l'agriculture biologique (sous réserve du fournisseur)



Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles