



MENUS - Mars 2026

5 ième composants

Semaine 10

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de concombres à la Bulgare Steak haché de boeuf / Ketchup Pommes wedges aux épices Ortolan Bio	Salade de maïs persillée Saucisse cuit fumée Potée auvergnate au chou Livarot AOP	Tomate cerise Menu du Chef Produit laitier Yaourt Léa	Rosette / cornichon ou crudités Filet de colin aux cornflakes / citron Pommes vapeur / Brocolis Fromage frais sucré aux fruits Flan Bio	Velouté de potiron ou crudités Lasagnes aux légumes gratinée Salade verte Galette de la Loire Compote de fruits
1	7	5	10	1
Pommes d'Alsace	Salade de fruits			

Menu végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céleri rémoulade persillé	Chou blanc aux oeufs	Salade de pâtes au pesto	Jambon ou crudités	Potage de carottes ou crudités
Piccatas de poulet à la sauge	Pâtes A la bolognaise	Paleron de boeuf sauce raifort	Filet de dorade Thym / citron	Aiguillette de blé sauce pitta
Curry de lentilles aux poivrons	Gruyère râpé	Légumes pot-au-feu	Ebly / Petit pois	Riz / haricots verts
Fromage à la coupe	Ananas	Tomme noire	St Nectaire	Vache qui rit
Eclair au chocolat		Île flottante	Yaourt arôme Bio	Banane

Menu végétarien

Lundi	MARDI	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pois chiche à la Libanaise	Pâté en croûte Richelieu ou crudités	Crème de poireaux ou crudités	Salade de pommes de terre Rôti de porc sauce charcutière	Salade printanière (tomate, oignons, radis, petits pois)
Meunière de colin sauce fish	Boeuf bourguignon	Gratin de pâtes aux champignons	Brisure de chou-fleur	Emincé de dinde aux herbes Quinoa aux petits légumes croquants
Poêlée de légumes	Purée de pommes de terre	Salade verte	Bûche du Pilat	St Paulin
Kiri	Montagnard des vosges	Yaourt Bio nature	Fromage blanc sur coulis fruits rouges	Coupe chocolat liégeois ou autre dessert
Crème dessert Bio à la vanille	Orange	Salade de fruits exotiques		

Menu végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de taboulé à la menthe	Macédoine mayonnaise	Salade de concombre au fromage blanc	Salade de carottes persillée	Potage de légumes ou crudités
Cassolette de poisson	Boulette keffa dinde / agneau aux épices	Sauté veau Marengo	Aiguillette de poulet sauce moutarde	Tomate farcie végétale
Trio de légumes	Semoule et ratatouille	Pâtes au beurre	Poêlée de lentilles	Riz sauce tomatée
Produit laitier	Yaourt arôme	Tomme de Cadi	Cantadou ail et fines herbes	Camembert
Fromage frais aux fruits	Tarte au fromage blanc	Fruits au sirop	Beignet à la pomme	Banane

Menu végétarien

Baguettes "Label Rouge" (20)	Produit Agriculture bio	Produit IGP	Produits AOP	Fruit et légumes d'Alsace	Produits locaux
1	2	3	4	5	6
Produit Label Rouge	Haute Valeur Environnementale	Entrepreneurs Engagés	Produit qualité Moselle	Pêche durable	PRODUITS LOCAUX