



Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de L'union Européenne à destination des écoles

menus

Mars 2026 (Self Henri Brunet)



Produit sous label de qualité « bio »



Produit sous autre label de qualité
(Label rouge, AOP, AOC, HVE, IGP, Pêche durable, Produit fermier ...)



Menu végétarien



Viande française



Produit local



VOAE : volaille à l'équilibre

VAE : veau à l'équilibre

BAE : bœuf à l'équilibre

PAE : porc à l'équilibre



DU 2 AU 6/03

DU 9 AU 13/03

DU 16 AU 20/03

DU 23 AU 27/03

LUNDI	Salade, Velouté de légumes Salade de Saumon fumé Volaille à l'équilibre Sauce vallée d'Auge Dos de lingue sauce poivron Farfallas , Chou romanesco Gouda Pomme , Tartelette aux framboises	Salade, Salade chicon /noix Taboulé Bœuf à l'équilibre Sauce Normande Filet de lieu à l'estragon Pomme Noisette, Petits pois salsifis Crème aux œufs vanille, Kiwi	Salade, Salade de riz Salade Thon Maïs Dos de lieu provençale Assiette kebab frais sauce blanche Carottes Vichy Tortis au fromage Comté , Compote pommes Yaourt , Kiwi, Tartelette chocolat coco	Salade, Betteraves Œuf mimosa Dahl de lentilles Bouchée a la reine crème de pois chiche Riz , Choux de Bruxelles Coulommiers Île flottante, Yaourt , Orange
	Salade, Carottes râpées Crêpes au fromage Chili sin carne légumineuse Œuf dur sauce ciboulette Riz , Duo de Haricots Fromage blanc nature et sucre Banane, Brownie crème Anglaise	Salade, Céleri rémoulade Carotte râpée à l'avocat Boulette végétale sauce curry Hachis Parmentier végétarien Boulgour , Duo de chou Yaourt de brebis , Pamplemousse Cookie	Salade, Macédoine Œuf mimosa au thon Couscous merguez Filet de lieu à l'estragon Semoule , Haricots beurre Petit suisse, Banane, Chouquette	Salade, Concombre vinaigrette, Friand au fromage Veau à l'équilibre sauce crème Dos de lieu sauce au Miel Haricots verts Purée Pommes de terre Fromage blanc coulis à l'abricot/madeleine, Poire Roule pépite chocolat
	Salade, Salade composée Concombre mozzarella olive tomate Hachis parmentier Brandade de poisson Carottes endives braisées Rose des sables, Yaourt , Kiwi	Salade, Salade Océane Salade Concombre Maïs Rôti de dinde sauce diable Filet de truite sauce crème Lentilles /carottes Gratin de pommes de terre Crumble aux pommes, Yaourt Ananas	Salade, Salade de lentilles Piémontaise végétarienne Quiche au fromage Omelette nature Salade verte, Pommes dauphines Poire chocolat, yaourt Pomme, Gâteau perle de sucre	Salade, Carotte à l'orange Pamplemousse Carbonara Saumon beurre nantais Spaghettis , Petits pois Gâteau aux yaourts, Yaourt Banane
	Salade, Œuf dur mayo Salade surimi ananas Filet de lieu noir beurre Nantais Chipolatas sauce échalotte Blé aux petits légumes d'hiver Meule de Besac Poire Tartelette au citron meringuée	Salade, Velouté de carotte Avocat vinaigrette Croque-monsieur Croque Fromage Salade verte, Spaghettis sauce tomate Banane , yaourt Marbré crème Anglaise	Salade, Velouté poireaux/pdt Salade du berger Porc à l'équilibre sauce aux olives Filet de colin sauce oseille Brocolis Coquillettes Biscuit Roulé à la confiture, Yaourt Ananas	Salade, Velouté de tomate Salade de cervelas Filet d'églefin sauce citron Blanc de poulet sauce suprême Poêlée Paysanne, Potatoes Glace Yaourt, Pomme
VENDREDI				

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (intempéries, livraisons...).

Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO : Information des Consommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.