

# Menus

**Mars 2026 (Self  
Henri Brunet)**

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



Produit sous label de qualité « bio »



Viande française



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



Produit local



Menu végétarien



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 Farfalles  Chou romanesco Gouda Pomme Tartelette aux framboises	Salade, Salade chicon 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 Ile flottante, Yaourt  , Orange
MARDI	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
JEUDI	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
VENREDI	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

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.