

Menus

Mars 2026

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 »



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	Velouté de légumes AB Volaille à l'équilibre Sauce vallée d'Auge Farfalles AB Gouda Pomme	Salade chicon AB /noix Bœuf à l'équilibre AB Sauce Normande Pomme Noisette Crème aux œufs vanille	Salade de riz AB Dos de lieu provençale Carottes Vichy Comté AB Compote pommes AB	Betteraves AB Dahl de lentilles AB Riz AB Coulommiers Ile flottante
MARDI	Carottes râpées Chili sin carne légumineuse AB Riz AB Fromage blanc nature et sucre	Céleri AB rémoulade Boulette végétale sauce curry Boulgour AB Yaourt de brebis	Macédoine AB Couscous merguez Semoule AB Petit suisse	Concombre vinaigrette Veau à l'équilibre AB sauce crème Haricots verts AB Fromage blanc coulis à l'abricot - madeleine
JEUDI	Menu Enfants de Bosnières Salade composée Hachis parmentier Rose des sables	Salade Océane Rôti de dinde sauce diable Lentilles AB - carottes Crumble aux pommes	Salade de lentilles AB Quiche au fromage AB Salade verte Poire chocolat	Carottes AB à l'orange Carbonara Spaghettis AB Gâteau au yaourt
VENDREDI	Œuf dur AB mayo Filet de lieu noir beurre Nantais Blé AB aux petits légumes d'hiver Meule de Besac AB Poire	Velouté de carotte AB Croque-monsieur Salade verte Banane	Velouté poireaux - pdt Porc à l'équilibre sauce aux olives Brocolis AB Biscuit Roulé à la confiture	Velouté de tomate Filet d'églefin sauce citron Poêlée Paysanne Glace

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.