





































MENUS CANTINE DU 9 AU 27 MARS 2026

	Semaine du 9 au 13/03/2026	Semaine du 16 au 20/03/2026	Semaine du 23 au 27/03/2026
LUNDI	Salade verte  Boulettes de bœuf à la tomate Boulgour BIO   Fromage SIQO * Fruit	 Salade verte  Sauté de porc au cidre bouché IGP Quinoa gourmand BIO   Fromage SIQO * Fruit	Potage (carottes, lentilles, fromage frais)  Rougail saucisse Riz Camargue IGP  Yaourt nature BIO * 
MARDI	Céleri rémoulade Dahi de lentilles corail  Riz Camargue IGP Fromage blanc BIO *  Miel	Salade de lentilles Quenelles champignons sauce tomate Haricots verts persillés Fromage blanc BIO *  Confiture d'abricots	Salade verte et œuf mayonnaise Gnocchis de pommes de terre Sauce champignons et légumes à la crème Fromage SIQO * Fruit 
MERCREDI	Brocolis en salade et fêta AOP  Gratin d'endives au jambon à la béchamel  Pommes de terre vapeur Compote pommes HVE 	Salade de chou rouge  Poulet rôti Potatoes Yaourt aux fruits	Salade piémontaise  Merguez Purée de potirons et potimarrons BIO  Crème au chocolat BIO
JEUDI	Potage (crème Dubarry)  Rôti de bœuf Flageolets et carottes Fromage SIQO *  Fruit	Potage de légumes Hachis parmentier  Fromage SIQO *  Salade de fruits	Brocolis en salade et fêta AOP * Cassoulet Toulousain "maison"  Fromage blanc BIO *  Confiture de fraises
VENDREDI	Sardine à la tomate  Filet de colin meunière  Purée de carottes, navets, céleris et pommes de terre Yaourt nature BIO * 	Pizza jambon & fromage  Dos de cabillaud, sauce beurre blanc  Tortis  Yaourt nature BIO * 	Carottes râpées Tagliatelles au saumon et poireaux crévés   Fromage SIQO * Compote pommes HVE 

RAPPELS : Ceci est un projet de menus. Il pourra être modifié selon le stock et les approvisionnements ;

Origine de nos viandes : **nées, élevées, abattues en France** ; Nos poissons sont certifiés « **MSC** » **pêche durable**;

Pour les enfants de moins de 5 ans nous utilisons des fromages au lait pasteurisé ou ayant subi une cuisson selon les recommandations de l'aut

* "Aide UE à destination des écoles"