

Ecole/ Collège Saint-Martin - Elèves

Menu du Lundi 9 Mars au Vendredi 13 Mars 2026

	Inde			Végétarien
Lundi 9 Mars	Mardi 10 Mars	Mercredi 11 Mars	Jeudi 12 Mars	Vendredi 13 Mars
	Samoussas aux légumes  Salade coleslaw à l'indienne  Pamplemousse		 Velouté aux choux-fleurs  Carottes cuites , Vinaigrette à l'orange  Macédoine mayonnaise	
Couscous de la mer Boulettes au veau	Butter chicken Bouchée de la mer au colin MSC	Sauté de dinde BBC , Sauce cajun  Omelette fromagère	Jambon blanc LABEL ROUGE Fish and chips de colin MSC	Sauce aux 3 fromages  Falafels du chef sauce blanche
 Semoule BIO  Légumes couscous printanier	 Petits légumes à la crème  Riz BIO	 Haricots verts BIO à l'ail Tortis BIO	 Frites  Salade verte	 Coquillettes BIO  Petits pois BIO au jus
Assortiments de fromages  Laitage		Assortiments de fromages  Laitage		Assortiments de fromages  Laitage
 Fruits BIO de saison  Yaourt aux fruits  Flan nappé au caramel	 Lassi à la mangue (CHICHERY)  Fruits BIO de saison Liégeois à la vanille	 Fromage blanc à la confiture de fraises  Fruits BIO de saison  Tarte Bourdalou	 Crème aux œufs du chef  Fruits BIO de saison  Cocktail de fruits	 Compote de pommes et cannelle  Fruits BIO de saison  Mousse au citron

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Ecole/ Collège Saint-Martin - Elèves

Menu du Lundi 16 Mars au Vendredi 20 Mars 2026

	Végétarien			
Lundi 16 Mars	Mardi 17 Mars	Mercredi 18 Mars	Jeudi 19 Mars	Vendredi 20 Mars
	 Carotte LOCALE râpée , Vinaigrette  Salade verte , Vinaigrette  Haricots rouges façon houmous sur toast		 Pamplemousse  Céleri rave BIO rémoulade  Chou rouge BIO aux pommes , Vinaigrette	
Sauté de dinde BBC , Sauce Napolitaine Filet de merlu MSC , sauce à l'aneth	 Œufs brouillés crémeux à la ciboulette  Riz cantonais végétarien	Croque monsieur du chef  Croque monsieur au chèvre, mozzarella du chef	Pasta party Bolognaise Carbonara de saumon MSC	Filet de colin MSC , Sauce crème Sauté de porc , Sauce dijonnaise
 Haricots verts BIO à l'ail  Blé BIO nature	 Riz BIO  Petits pois BIO au jus	 Salade verte , Vinaigrette  Pommes de terre rôties au thym	Macaronis BIO  Carottes BIO braisées	 Choux fleurs en gratin  Semoule BIO
Assortiments de fromages  Laitage		Assortiments de fromages  Laitage		Assortiments de fromages  Laitage
 Fruits BIO de saison  Crème dessert au caramel  Yaourt aromatisé	Liégeois à la vanille  Fruits BIO de saison Pomme rôtie et crumble	 Coupe banane caramel  Fruits BIO de saison  Panna cotta au coulis de kiwis	 Cake à la noix de coco du chef  Fruits BIO de saison  Salade de fruits du chef	 Fruits BIO de saison  Compote de pommes  Yaourt aux fruits

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Ecole/ Collège Saint-Martin - Elèves

Menu du Lundi 23 Mars au Vendredi 27 Mars 2026

			Végétarien	
Lundi 23 Mars	Mardi 24 Mars	Mercredi 25 Mars	Jeudi 26 Mars	Vendredi 27 Mars
	Charcuterie et condiments  Chou blanc râpé aux noix et Emmental , Vinaigrette  Salade de coquillettes BIO sauce cocktail		 Betteraves BIO , Vinaigrette Pizza aux quatre fromages  Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette	
Saucisse de Toulouse Filet de merlu MSC , Sauce estragon	Sauté de bœuf BBC au paprika Nuggets au poisson , Sauce tartare	Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes  Omelette aux oignons	 Paëlla à la saucisse végétale et pois chiches  Boulettes de blé façon thai , Sauce tomate basilic	Filet de colin MSC , Sauce à la crème Aiguillettes de poulet au thym
 Lentilles vertes BIO  Haricots beurre persillés	 Brocolis BIO poêlés  Pommes de terre rissolées	 Semoule BIO  Gratin de radis et son crumble aux fanes de radis	 Riz BIO créole  Céleri rôti	 Fondue d'épinards et pommes de terre  Torsade de blé et pois chiches HVE
Assortiments de fromages  Laitage		Assortiments de fromages  Laitage		Assortiments de fromages  Laitage
 Fruits BIO de saison  Fromage blanc à la confiture de fraises Quatre quart	 Yaourt aux fruits  Fruits BIO de saison  Crème dessert au caramel	 Fruits BIO de saison Liégeois au chocolat  Donut	Crumble aux pommes du chef  Fruits BIO de saison  Compote de poires	 Fruits BIO de saison  Ile flottante du chef  Suisse fruité

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Ecole/ Collège Saint-Martin - Elèves

Menu du Lundi 30 Mars au Vendredi 3 Avril 2026

	Végétarien			
Lundi 30 Mars	Mardi 31 Mars	Mercredi 1 Avril	Jeudi 2 Avril	Vendredi 3 Avril
	 Potage de légumes  Salade de lentilles  Tzatziki aux betteraves		 Céleri rave BIO rémoulade  Houmous du chef et son toast  Taboulé HVE de radis et ses fanes aux amandes	
Pilon de poulet rôti aux herbes Filet de lieu MSC à la dieppoise	 Quiche normande  Cordon bleu végétarien	Rôti de dinde LABEL ROUGE , Sauce crème Filet de saumon rôti, Sauce à l'oseille	Chili con carne Marmite du pêcheur au colin MSC	Filet de hoki MSC , sauce vierge Chipolatas aux herbes
 Blé BIO aux oignons  Endives braisées	 Panais rôtis au miel  Coquillettes BIO	 Purée de patates douces  Chou fleur BIO rôti	 Haricots verts BIO à l'ail  Riz BIO	 Frites  Salade verte
Assortiments de fromages  Laitage		Assortiments de fromages  Laitage		Assortiments de fromages  Laitage
 Coupe à la banane et au chocolat  Fruits BIO de saison  Gaufre au sucre glace	 Fromage blanc à la cassonade  Fruits BIO de saison  Mousseline vanille et coulis de framboises	 Fruits BIO de saison  Crème dessert à la vanille Pomme rôtie et crumble	 Flan pâtissier nature du chef  Fruits BIO de saison  Salade de fruits du chef	 Fruits BIO de saison  Yaourt aux fruits  Semoule au caramel

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Ecole/ Collège Saint-Martin - Elèves

Menu du Mardi 7 Avril au Vendredi 10 Avril 2026

Végétarien				
Mardi 7 Avril	Mercredi 8 Avril	Jeudi 9 Avril	Vendredi 10 Avril	
 Concombres BIO , Sauce au fromage blanc  Salade de pommes de terre aux herbes  Poireaux rôtis façon gribiche		 Carottes BIO râpées à la vinaigrette - Cornet de jambon à la russe  Haricots verts BIO à l'échalote		
 Curry de lentilles au lait de coco  Burritos de légumes et émincé végétal	- Nuggets à la volaille - Filet de lieu MSC , Sauce bonne femme	- Lasagnes Bolognaises du chef  Lasagnes aux épinards et au chèvre	- Waterzooï de colin MSC - Escalope de dinde BBC , Sauce dijonnaise	
 Riz BIO pilaf  Chou fleur BIO rôti	 Petits pois BIO au jus  Patates douces rôties au thym	 Salade verte , Vinaigrette	 Haricots beurre persillés  Pommes de terre au four	
	- Assortiments de fromages  Laitage		- Assortiments de fromages  Laitage	
 Fromage blanc à la confiture de fraises  Fruits BIO de saison  Semoule au lait	 Crème dessert praliné  Fruits BIO de saison  Coupe banane caramel	 Ile flottante du chef  Fruits BIO de saison  Compote de pommes	 Salade de fruits du chef  Fruits BIO de saison  Suisse fruité	

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Ecole/ Collège Saint-Martin - Elèves

Menu du Lundi 13 Avril au Vendredi 17 Avril 2026

			Végétarien	Orient
Lundi 13 Avril	Mardi 14 Avril	Mercredi 15 Avril	Jeudi 16 Avril	Vendredi 17 Avril
	- Taboulé à la semoule BIO - Pâté de campagne , Cornichons Concombres BIO , Sauce fromage blanc ciboulette		- Salade de maïs et radis , Vinaigrette - Poireaux , Vinaigrette - Wrap de thon aux carottes râpées	
Pilon de poulet rôti mariné Saumonette MSC rôtie , Sauce citron	Rôti de bœuf , Sauce échalotes au vinaigre Colin MSC meunière	- Escalope de porc BBC , sauce Dijonnaise - Beignets au poisson , Sauce tartare	- Tortilla aux oignons - Tortellini ricotta et épinards, sauce fromagère	- Filet de hoki MSC , Sauce aux épices - Couscous merguez
- Frites - Fondue d'épinards BIO à la crème	Petits pois BIO au jus Riz BIO créole	Choux fleurs BIO gratinés Cœur de blé BIO	Haricots verts BIO	- Légumes couscous printanier Semoule BIO
- Assortiments de fromages - Laitage		- Assortiments de fromages - Laitage		- Assortiments de fromages - Laitage
- Fromage blanc à la cassonade Fruits BIO de saison - Pomme au four à la cannelle	Fruits BIO de saison - Flan nappé au caramel - Smoothie banane kiwi	- Flan pâtissier du chef sans pâte - Yaourt aux fruits Fruits BIO de saison	- Crumble aux poires Fruits BIO de saison - Panna cotta aux framboises	- Salade de fruits à la fleur d'oranger - Compote de pommes et banane du chef - Liégeois au chocolat

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.