

Ecole/ Collège Saint-Martin - Maternelles

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		 Velouté aux choux-fleurs	
Couscous de la mer	Butter chicken	Sauté de dinde BBC , Sauce cajun	Jambon blanc LABEL ROUGE	Sauce aux 3 fromages
 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	 Lassi à la mangue (CHICHERY)	 Fromage blanc à la confiture de fraises	 Crème aux œufs du chef	 Compote de pommes et cannelle

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Ecole/ Collège Saint-Martin - Maternelles

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		 Pamplemousse	
Sauté de dinde BBC , Sauce Napolitaine	 Œufs brouillés crémeux à la ciboulette	Croque monsieur du chef	Pasta party Bolognaise	Filet de colin MSC , Sauce crème
 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	 Fruits BIO de saison	 Panna cotta au coulis de kiwis	 Cake à la noix de coco du chef	 Fruits BIO de saison

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Ecole/ Collège Saint-Martin - Maternelles

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
	 Chou blanc râpé aux noix et Emmental , Vinaigrette		 Betteraves BIO , Vinaigrette	
Saucisse de Toulouse	Sauté de bœuf BBC au paprika	Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes	 Paëlla à la saucisse végétale et pois chiches	Filet de colin MSC , Sauce à la crème
 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	 Yaourt aux fruits	 Fruits BIO de saison	Crumble aux pommes du chef	 Fruits BIO de saison

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Ecole/ Collège Saint-Martin - Maternelles

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		 Céleri rave BIO rémoulade	
Pilon de poulet rôti aux herbes	 Quiche normande	Rôti de dinde LABEL ROUGE , Sauce crème	Chili con carne	Filet de hoki MSC , sauce vierge
 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	 Fromage blanc à la cassonade	 Fruits BIO de saison	 Flan pâtissier nature du chef	 Fruits BIO de saison

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Ecole/ Collège Saint-Martin - Maternelles

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		 Carottes BIO râpées à la vinaigrette		
 Curry de lentilles au lait de coco	Nuggets à la volaille	Lasagnes Bolognaise du chef	Waterzooï de colin MSC	
 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	 Fruits BIO de saison	 Salade de fruits du chef	

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Ecole/ Collège Saint-Martin - Maternelles

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		 Salade de maïs et radis , Vinaigrette	
Pilon de poulet rôti mariné	Rôti de bœuf , Sauce échalotes au vinaigre	Escalope de porc BBC , sauce Dijonnaise	 Tortilla aux oignons	Filet de hoki MSC , Sauce aux épices
 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	 Flan pâtissier du chef sans pâte	Crumble aux poires	 Salade de fruits à la fleur d'oranger

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

