

Menus du 02 au 27 mars 2026

Légende :



BIO



PRODUIT RÉGIONAL



PRODUIT LABELLISÉ



Sans viande



Élu par les enfants



Recette du chef

<p>lundi 2 mars</p> <p>Salade de pommes de terre, cornichons et persil</p> <p>Rôti de porc, sauce moutarde / Omelette</p> <p>Choux-fleurs braisé</p> <p>Fromage AOP / Laitage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>mardi 3 mars</p> <p>Chiffonnade de laitue, vinaigrette</p> <p>Cordon bleu végétarien</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Fromage / Yaourt BIO Village</p> <p>Glace</p>	<p>mercredi 4 mars</p> <p>Potage de butternut</p> <p>Bolognaise de boeuf / Bolognaise végété</p> <p>Torsades HVE</p> <p>Fromage / Laitage</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>jeudi 5 mars</p> <p>Céleri BIO rémoulade</p> <p>Sauté de poulet local / Emincé végété, sauce brune</p> <p>Purée de potiron au curry</p> <p>Fromage AOP / Laitage</p> <p>Gâteau au yaourt</p>	<p>vendredi 6 mars</p> <p>Carottes râpées, vinaigrette</p> <p>Poisson du jour, sauce fromagère</p> <p>Riz BIO créole</p> <p>Fromage / Laitage</p> <p>Crème dessert chocolat locale</p>
<p>lundi 9 mars</p> <p>Betteraves lanières, vinaigrette</p> <p>Boulettes à l'orientale</p> <p>Semoule BIO</p> <p>Fromage BIO / Laitage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>mardi 10 mars</p> <p>MARDI GRAS</p> <p>Potage Dubarry</p> <p>Sauté de porc local / Galette d'épinards, sauce curry</p> <p>Haricots verts BIO à l'ail</p> <p>Fromage / Yaourt aromatisé</p> <p>Beignet au chocolat</p>	<p>mercredi 11 mars</p> <p>Salade verte, vinaigrette</p> <p>Hachis parmentier de boeuf / Hachis parmentier végété</p> <p>Fromage / Laitage</p> <p>Fromage blanc aux fruits</p>	<p>jeudi 12 mars</p> <p>Coleslaw</p> <p>Filet de colin MSC, sauce ciboulette</p> <p>Coquillettes HVE</p> <p>Fromage / Laitage</p> <p>Compote de fruits BIO</p>	<p>vendredi 13 mars</p> <p>Chou rouge, vinaigrette</p> <p>Aiguillettes de poulet à la crème / Aiguillettes de poisson pané</p> <p>Petits pois aux oignons</p> <p>Fromage / Laitage</p> <p>Fruit de saison BIO</p>
<p>lundi 16 mars</p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>Jambon braisé / Galette de légumes au quinoa, sauce charcutière</p> <p>Purée de panais</p> <p>Fromage local / Laitage</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>mardi 17 mars</p> <p>Taboulé</p> <p>Emincé de boeuf local / Omelette</p> <p>Brocolis BIO</p> <p>Fromage / Laitage</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>mercredi 18 mars</p> <p>Charcuterie / Oeuf dur</p> <p>Poisson meunière, citron</p> <p>Chou-fleur béchamel</p> <p>Fromage / Yaourt sucré</p> <p>Crème dessert pralinée locale</p>	<p>jeudi 19 mars</p> <p>Soupe méli-mélo</p> <p>Sauté de dinde, sauce estragon / Galette de quinoa</p> <p>Petits-pois carottes</p> <p>Fromage BIO / Laitage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>vendredi 20 mars</p> <p>ON FÊTE LE PRINTEMPS</p> <p>Salade de maïs et dès de tomates</p> <p>Lasagnes aux légumes de saison</p> <p>Fromage / Laitage</p> <p>Gâteau au chocolat du chef</p>
<p>lundi 23 mars</p> <p>Carottes râpées, vinaigrette</p> <p>Echine de porc fumée / Saucisse végété</p> <p>Lentilles BIO</p> <p>Tomme IGP / Laitage</p> <p>Crème dessert BIO</p>	<p>mardi 24 mars</p> <p>Betteraves, vinaigrette</p> <p>Sauté de poulet local à la ciboulette / Emincé végété à la ciboulette</p> <p>Duo de carottes</p> <p>Fromage / Laitage</p> <p>Yaourt aux fruits</p>	<p>mercredi 25 mars</p> <p>Endives et dès d'emmental</p> <p>Quiche façon Lorraine végété</p> <p>Fromage / Laitage</p> <p>Coupe banane au chocolat</p>	<p>jeudi 26 mars</p> <p>Saucisson à l'ail, cornichons / Mousse de thon</p> <p>Polpettes / Boulettes végété, sauce Napolitaine</p> <p>Pennes HVE</p> <p>Fromage BIO / Laitage</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>vendredi 27 mars</p> <p>Potage à la tomate</p> <p>Filet de merlu MSC, sauce à la crème</p> <p>Riz BIO</p> <p>Fromage / Laitage</p> <p>Eclair vanille</p>

Retrouver les menus sur l'APImobile
cuisinemaisondanymathieu.apimobile.fr

Menus du 30 mars au 24 avril 2026

Légende :



BIO



PRODUIT RÉGIONAL



PRODUIT LABELLISÉ



Sans viande



Élu par les enfants



Recette du chef

<p>lundi 30 mars</p> <p>Salade de mâche et dés de fromage, vinaigrette Rôti de dinde forestier / Emincé végétal</p> <p>Boullgour</p> <p>Fromage / Laitage Fruit de saison</p>	<p>mardi 31 mars</p> <p>Potage de carottes au curcuma Chili con carne / Chili sin carne</p> <p>Riz BIO</p> <p>Fromage AOP / Laitage Fromage blanc Oréo®</p>	<p>mercredi 1 avr.</p> <p>Céleri BIO sauce rémoulade</p> <p>Saucisse à cuire / Saucisse végétal</p> <p>Choux de Bruxelles Fromage / Laitage Île flottante</p>	<p>jeudi 2 avr.</p> <p>Macédoine de légumes</p> <p>Pâtes HVE au pesto</p> <p>et parmesan</p> <p>Fromage BIO / Laitage Compote de fruits</p>	<p>vendredi 3 avr.</p> <p>Rillettes de thon mayonnaise</p> <p>Fish and chips de colin MSC, quartier de citron</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Fromage / Laitage Fruit de saison BIO</p>
<p>lundi 6 avr.</p> <p>FERIE</p>	<p>mardi 7 avr.</p> <p>Concombres sauce bulgare</p> <p>Galette végétale, sauce à la ciboulette</p> <p>Haricots verts Fromage / Laitage Fromage blanc aux fruits</p>	<p>mercredi 8 avr.</p> <p>Radis noir râpé au fromage blanc</p> <p>Waterzooï de colin MSC</p> <p>Riz BIO</p> <p>Fromage / Laitage Ananas au caramel</p>	<p>jeudi 9 avr.</p> <p>Potage du jour</p> <p>Knack / Saucisse végétal</p> <p>Pommes de terre sautées</p> <p>Fromage AOP / Laitage Gâteau d'anniversaire</p>	<p>vendredi 10 avr.</p> <p>Salade de perles</p> <p>Emincé de boeuf local au paprika / Filet de poisson</p> <p>Carottes BIO façon Vichy Fromage local / Laitage Fruit de saison BIO</p>
Vacances scolaires				
<p>lundi 13 avr.</p> <p>Mesclun de salade, vinaigrette</p> <p>Burger / Burger végétal</p> <p>Frites</p> <p>Fromage / Laitage Glace</p>	<p>mardi 14 avr.</p> <p>Salade de tomates</p> <p>Couscous au poulet / Falafels</p> <p>Semoule BIO</p> <p>Légumes couscous Fromage / Laitage Fruit de saison BIO</p>	<p>mercredi 15 avr.</p> <p>Betteraves lanières, vinaigrette</p> <p>Jambon braisé / Galette de légumes au quinoa, sauce Dijonnaise</p> <p>Choux-fleurs gratinés Fromage / Laitage Compote de fruits et biscuit</p>	<p>jeudi 16 avr.</p> <p>Salade de maïs et radis, vinaigrette</p> <p>Cordon bleu végétal</p> <p>Coquillettes HVE</p> <p>Fromage AOP / Laitage Fruit de saison</p>	<p>vendredi 17 avr.</p> <p>Concombre, vinaigrette</p> <p>Filet de lieu MSC, sauce Bordelaise</p> <p>Blé</p> <p>Fromage / Laitage Churros</p>
Vacances scolaires				
<p>lundi 20 avr.</p> <p>Salade verte, vinaigrette</p> <p>Pizza au jambon / Pizza au thon</p> <p>Fromage / Laitage Crème dessert praliné</p>	<p>mardi 21 avr.</p> <p>Carottes râpées, vinaigrette</p> <p>Nuggets de poulet plein filet / Nuggets de blé, ketchup</p> <p>Gratin d'épinards et pommes de terre à la crème</p> <p>Fromage / Laitage Yaourt aux fruits</p>	<p>mercredi 22 avr.</p> <p>Salade de lentilles, vinaigrette</p> <p>Gnocchis sauce tomate</p> <p>Fromage râpé</p> <p>Fromage / Laitage Fruit de saison BIO</p>	<p>jeudi 23 avr.</p> <p>Concombres feta, vinaigrette</p> <p>Sauté de boeuf, sauce aux oignons / Galette de quinoa</p> <p>Petits pois carottes</p> <p>Fromage / Laitage Pâtisserie</p>	<p>vendredi 24 avr.</p> <p>LA REUNION</p> <p>Accras</p> <p>Rougail saucisse / Rougail végétal</p> <p>Riz BIO</p> <p>Fromage / Laitage Ananas frais</p>

Retrouver les menus sur l'APImobile
cuisinemaisondanymathieu.apimobile.fr