

Menus du 02 au 27 mars 2026

Légende :

**BIO****PRODUIT RÉGIONAL****PRODUIT LABELLISÉ****Sans viande****Élu par les enfants****Recette du chef**

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

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

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

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