

SAINTE MARIE IMMACULEE



Semaine 10 du lundi 2 mars au vendredi 6 mars 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Carottes rapées BIO vinaigrette			Saucisson à l'ail + cornichon	
Gnocchis à l'italienne *	Escalope de poulet viennoise		Pâtes HVE à la carbonara *	Marmitte de colin MSC sauce ciboulette
-	Lentilles CE2		-	Riz BIO créole
	Vache picon			Yaourt sucré
Purée de pomme HVE	Fruit de saison		Fruit de saison	Maestro au chocolat



Repas végétarien



© Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés
Certification environnementale
niveau 2



SAINTE MARIE IMMACULEE



Semaine 11 du lundi 9 mars au vendredi 13 mars 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	Roulade de dinde		 Salade coleslaw	
Filet de poulet sauce au curry	Steak haché sauce moutarde		Lentilles CE2 à l'indienne *	Brandade de poisson MSC *
Haricots beurre CE2 à l'ail et au persil	Semoule HVE		Riz BIO	-
Yaourt Malo				Coulommiers
Beignet au chocolat	Fruit de saison		Ananas au sirop	Purée de pomme banane



Repas végétarien



© Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés
Certification environnementale
niveau 2



SAINTE MARIE IMMACULEE



Semaine 12 du lundi 16 mars au vendredi 20 mars 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI



VENDREDI

	Carottes rapées BIO vinaigrette			
Tortellini ricotta épinard sauce crème *	Sauté de porc sauce rougail		Tartiflette * Pdt CE2	Paupiette de poisson MSC sauce hollandaise
-	Pommes de terre aux herbes		-	Riz thaï
Gouda			Vache qui rit BIO	Emmental
Fruit de saison	Velouté aux fruits		Gateau basque	Fruit de saison



Repas végétarien



© Plat contenant du porc



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés
Certification environnementale
niveau 2



SAINTE MARIE IMMACULEE



Semaine 13 du lundi 23 mars au vendredi 27 mars 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade piémontaise végétarienne Pdt CE2	Salade coleslaw		Œufs durs CE2 mayonnaise	
Sauté de porc au thym	Poisson meunière msc + citron		Hachis de lentilles CE2 et de patate douce *	Steak haché sauce fromagère
Petits pois CE2	Blé BIO pilaf		-	Frites
				Carré de l'est
Mousse au chocolat	Flan gélifié au caramel		Fruit de saison	Purée pomme fraise



Repas végétarien



© Plat contenant du porc



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés
Certification environnementale
niveau 2

SAINTE MARIE IMMACULEE



Semaine 14 du lundi 30 mars au vendredi 3 avril 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	 JEUDI	VENDREDI
			Carottes rapées BIO vinaigrette	
Emincés de dinde BBC sauce basquaise	Poulet yassa		Couscous végétarien *	Boulettes de bœuf sauce tomate
Purée de patate douce BIO	Riz BIO		-	Haricots verts CE2 sautés à l'ail
Chanteneige	Yaourt aromatisé			Gouda
Fruit de saison	Fruit de saison		Maestro vanille	Crêpe au sucre



Repas végétarien

© Plat contenant du porc



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



* Plats composés
Certification environnementale
niveau 2



Plat élaboré par nos chefs



pêche durable



Produit AOP



SAINTE MARIE IMMACULEE



Semaine 15 du lundi 6 avril au vendredi 10 avril 2026

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	Macédoine de légumes BIO		Taboulé HVE	Œufs durs CE2 mayonnaise
	Tortilla d'omelette		Filet de merlu MSC sauce aneth	Boulettes d'agneau sauce forestière
	Salade verte		Purée de carottes CE2	Haricots blancs CE2
	Fruit de saison		Fruit de saison	Dessert de Pâques



Repas végétarien

© Plat contenant du porc



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés
Certification environnementale
niveau 2



SAINTE MARIE IMMACULEE



Semaine 16 du lundi 13 avril au vendredi 17 avril 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI



JEUDI

VENDREDI

Cervelas + cornichon	Betteraves CE2 et feta AOP	Nems aux légumes	Céleri remoulade BIO	Carottes rapées BIO vinaigrette
Pâtes à la bolognaise BIO*	Chipolatas	Filet de colin MSC sauce au citron	Nuggets de blé + ketchup	Aiguillettes de poulet sauce au poivre
-	Lentilles CE2 cuisinées	Blé BIO	Haricots beurre CE2 persillés	Frites
Gouda	Fromage blanc sucré	Mimolette	Fromage carré frais	Camembert
Fruit de saison	Purée de pomme banane	Poire au sirop	Chou à la vanille	Fruit de saison



Repas végétarien

© Plat contenant du porc



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés
Certification environnementale
niveau 2





SAINTE MARIE IMMACULEE



Semaine 17 du lundi 20 avril au vendredi 24 avril 2026

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade coleslaw BIO	Salade piémontaise végétarienne	Crêpe au fromage	Pâté de campagne + cornichon ®	Céleri BIO fromage blanc et moutarde à l'ancienne
Paupiette de veau cuisinée	Tarte au fromage	Emincés de dinde BBC sauce tex mex	Gratin de coquillettes au jambon *	Poisson meunière MSC + sauce tartare
Haricots plats CE2 persillés	Salade verte HVE	Carottes CE2 au beurre	-	Riz camarguais IGP
Emmental	Yaourt aromatisé	Petit Louis	Coulommiers	Edam
Marbré	Crème à la vanille	Fruit de saison	Fruit de saison	Purée de pomme HVE



Repas végétarien

® Plat contenant du porc



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés
Certification environnementale
niveau 2

