

MENU PREVISIONNEL DU MOIS DE MARS 2026

Convives Collégiens



Lundi 02 mars

Fromage « Samos »*
Emincé de poulet au jus*
Coquillettes au lait*
Pomme golden*



Mardi 03 mars

Salade de concombres*
Vinaigrette maison
Cordon bleu*
Petits pois carottes*
Petits filous poire / framboise*



Jeudi 05 mars

Pâté de volaille*
Paleron de bœuf aux poivrons*
Igname*
Yaourt aux fruits*



Vendredi 06 mars

Fromage*
Lentilles au giraumon*
Riz blanc*
Crème dessert caramel*



Lundi 09 mars

Melon*
Brochette de dinde au jus*
Blé / Légumes verts*
Fromage blanc sucré*



Mardi 10 mars

Salade de laitue / Fromage*
Vinaigrette maison
Court - bouillon de poisson*
Igname*
Pastèque*



Jeudi 12 mars

Salade de betteraves*
Vinaigrette maison
Saucisses de Toulouse*
Haricots blancs*
Yaourt nature sucré*



Vendredi 13 mars

Œuf dur sauce moutarde*
Fromage*
Ratatouille au curry*
Semoule*
Raisins*




Lundi 16 mars

Pâté de campagne*
Steak haché provençale
Macaronis au lait*
Pomme golden*



Mardi 17 mars

Salade de tomates persillées*
Vinaigrette maison
Poulet au four*
Salade de riz
Frites (Coll. Paul Symphor)* 
Yaourt goyave*



Jeudi 19 mars

Salade de concombres*
Vinaigrette maison
Couscous de poisson*
Floop au lait*



Vendredi 20 mars

Pastèque*
Haricots rosés*
Igname*
Yaourt végétal coco/ vanille*



Lundi 23 mars

Fromage « Kiri »*
Ragoût de porc*
Riz safrané*
Orange*



Mardi 24 mars

Salade de concombres*
Vinaigrette maison*
Merguez aux poivrons*
Purée Saint - Germain*
(pois cassé)
Yaourt brassé piñacolada*




Jeudi 26 mars

Salade de chou*
Vinaigrette maison
Sauté de volaille aux olives*
P. terre / Carottes / H. verts*
Fromage blanc vanille*



Vendredi 27 mars

Salade de tomates*
Vinaigrette maison
Œufs brouillés au fromage*
Pasta salade*
Banane bio Martinique* 



Lundi 30 mars

Salade de betteraves*
Vinaigrette maison
Coq au vin*
Riz blanc*
Liégeois vanille*



Mardi 31 mars

Salade de tomates*
Vinaigrette maison*
Béchamel de poisson*
Melon*



* sous réserve de disponibilité ou de saison



Plat composé cuisiné « maison »



Produit à base de « porc local »



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit label RUP Martinique