

MENUS MARS 2026

LUNDI 2 MARS	MARDI 3 MARS	MERCREDI 4 MARS	JEUDI 5 MARS	VENREDI 6 MARS
Pâté de campagne Poulet rôti Petits pois paysanne Pâte à suisse sucrée	Salade alsacienne Pâtes sauce bolognaise Fruit de saison	Friand au fromage Curry de lentilles semoule Flan au caramel Fruit de saison	Salade verte vinaigrette Tartiflette au fromage et aux lardons Compote	Pizza Grillette de cabillaud Poêlée carottes/brocolis et pommes de terre Petits suisses aux fruits
LUNDI 9 MARS	MARDI 10 MARS	MERCREDI 11 MARS	JEUDI 12 MARS	VENREDI 13 MARS
Asperges vinaigrette Saucisse Lentilles Fromage blanc vanillé	Betteraves vinaigrette Cordon bleu Petits pois paysanne Fruit de saison	Taboulé Omelette au fromage Piperade Compote	Macédoine mayonnaise Colin sauce tomatée Duo d'haricots verts Gâteau au chocolat	Carottes râpées vinaigrette Couscous de mouton Yaourt aux fruits
LUNDI 16 MARS	MARDI 17 MARS	MERCREDI 18 MARS	JEUDI 19 MARS	VENREDI 20 MARS
Œuf dur mayonnaise Brandade de poisson Fruit de saison	Salade verte vinaigrette Pâtes à la crème, échalotes et tomates, gruyère Mousse au chocolat Fruit de saison	Concombre en vinaigrette Merlu sauce poivrons Risotto chorizo Fruit de saison	Salade d'Haricots verts/maïs Escalope de dinde Flageolets à l'ancienne Crème vanille maison	Salade de Blé et tomate Rôti de veau Gratin de choux fleur en béchamel Fromage blanc aux fruits
LUNDI 23 MARS	MARDI 24 MARS	MERCREDI 25 MARS	JEUDI 26 MARS	VENREDI 27 MARS
Chorizo Blanquette de veau Blé Poire au chocolat	Salade pommes de terre mayonnaise Escalope de porc Carottes carbonara Yaourt sucré	Asperges vinaigrette Bœuf Bourguignon Pommes noisette Kiri Fruit de saison	Salade verte mimolette vinaigrette Crêpe au fromage Purée de patates douces Gâteau aux pommes	Coleslaw Cassolette de la mer Pâtes au beurre Camembert Fruit de saison
LUNDI 30 MARS	MARDI 31 MARS	MERCREDI 1 ^{ER} AVRIL	JEUDI 2 AVRIL	VENREDI 3 AVRIL
Taboulé Nuggets de blé/ketchup Haricots verts sautés Fromage de pays Fruit de saison	Avocat vinaigrette Volaille au curry Pâtes tricolores au gruyère Salade de fruits au sirop	Oreillons de pêche au thon Boulettes de bœuf à la tomate Pomme de terre vapeur Fromage blanc sucré	Salade verte, cube de brebis et noix vinaigrette Merlu frit Purée de courgettes Fruit de saison	Carottes râpées Porc au caramel Riz au beurre Yaourt fermier



Menu végétarien -  Fait maison -  Bio -  Produits locaux -  Produits régionaux -

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements.

Vous pouvez retrouver la liste de l'ensemble des fournisseurs sur le site de la CCHB :

<https://www.hautbearn.fr/grandir/restauration-collective> dans l'onglet « Origine fournisseurs »



Pain local à farine biologique