




Semaine du 02 au 06 mars 2026

	Lundi 02 mars	Mardi 03 mars
Entrée	Macédoine vinaigrette Betteraves vinaigrette	Haricots beurre vinaigrette Haricots verts mimosa
Plat	Nuggets de poisson	Quiche aux trois fromages
Garniture	Riz	Salade <i>Végétarien</i>
Fromage	Vache qui rit bio 	Fromage
Dessert	Ananas au sirop	 Semoule au lait bio


tu es formidable
bravo pour ton travail

**le 1er mars,
c'est la journée
mondiale du
compliment.**
vous êtes beaux
merci pour ta gentillesse

tu es agréable




	Jeudi 05 mars	Vendredi 06 mars
Entrée	Salade de blé, olives, thon Salade de boulgour, petits légumes, maïs	Salade verte croustons Chou fleur aux herbes
Plat	Blanquette de dinde	Hachis Parmentier de bœuf
Garniture	Carottes Vichy	
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	 Yaourt bio aromatisé



BON APPÉTIT !



Semaine du 09 au 13 mars 2026








	Lundi 09 mars	Mardi 10 mars		Jeudi 12 mars	Vendredi 13 mars
Entrée	Velouté de légumes	Salade de riz aux petits légumes Salade liégeoise pommes de terre haricots vert lardons	<p><i>La recette des oeufs au lait</i></p> <p>pour 6 personnes</p> <p>Mélanger 6 oeufs avec 100 g de sucre, puis ajouter un litre de lait chaud. Ajouter une gousse de vanille. Verser la préparation dans un plat ou dans des ramequins. Faire cuire au bain-marie dans le four à 160 °C pendant 30 minutes environ.</p> <p>Régale-toi !</p> 	Coleslaw Salade de céleri aux pommes	Carottes râpées Salade sucré salé à l'ananas
Plat	 Gratin de pâtes bio aux dés de jambon	Cabillaud Sauce curry		 Riz façon risotto bio crémeux aux poireaux	Cuisse de poulet rôti
Garniture		Julienne de légumes		<i>Végétarien</i>	Frites
Fromage	Fromage	Fromage		fromage	Fromage
Dessert	Compote	Fruit		Crème vanille	Gâteau aux pommes



BON APPÉTIT !



Semaine du 16 au 20 mars 2026



	Lundi 16 mars	Mardi 17 mars		Jeudi 19 mars	Vendredi 20 mars
Entrée	Betteraves vinaigrette Céleri rémoulade	 Salade de pâtes maïs tomates Salade de blé, olives et basilic	  Repas marocain 	Pâté de foie Pâté de campagne	THEME MAROC Crudités variées aux épices - Salade Marocaine
Plat	Chili con Carne (Haricot rouge, maïs, pivrons, tomates, égrené)	Pizza margarita		Tagliatelles de poisson à la crème ciboulette	Tajine de poulet de légumes aux 4 épices, fruits secs
Garniture	 Riz	 Salade verte Végétarien			 Semoule
Fromage	Fromage	Petit suisse		Fromage	Fromage
Dessert	Compote	Fruit		Panna cotta et son coulis	Salade d'agrumes à la cannelle



BON APPÉTIT !



Semaine du 23 au 27 mars 2026

	Lundi 23 mars	Mardi 24 mars	LE 20 MARS, C'EST LA JOURNÉE MONDIALE DU BONHEUR.	Jeudi 26 mars	Vendredi 27 mars
Entrée	 Salade verte mimolette Râpé de chou blanc madras	 Lentilles bio vertes vinaigrette Haricots blancs en vinaigrette	 Prends juste quelques instants pour te demander ce qui te rend heureux, et ce qui rend heureux tes proches.	Velouté de légumes	Menu Fast Food Salade verte emmental sauce blanche
Plat	Saucisse de francfort	Omelette au fromage		Sauté de bœuf au paprika	Assiette lamelles de kebab Sauce kebab
Garniture	Purée de légumes	 Salade Végétarien		 Pâtes	Frites
Fromage	 Fromage	Petit suisse		Fromage	
Dessert	Fruit	Banane au chocolat		Fruit	Beignet



BON APPÉTIT !



Semaine du 30 mars au 03 avril 2026

	Lundi 30 mars	Mardi 31 mars		Jeudi 02 avril	Vendredi 03 avril
Entrée	Salade de chou rouge vinaigrette Chou blanc vinaigrette	Feuilleté au fromage Feuilleté à la viande	 <p>JOYEUSES Pâques</p>	Salade de boulgour maïs échalotes Taboulé aux herbes	Salade de chèvre chaud
Plat	Sauté de porc aux épices	Chipolatas		Gratin de pomme de terre et patate douce aux gorgonzolas	Colin sauce crémeuse au curcuma
Garniture	Haricots verts	Purée de pomme de terre		Végétarien	Riz bio
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
Dessert	Yaourt bio aromatisé	Fruit		Sévillan (gâteau à l'orange)	Crème au caramel



BON APPÉTIT !



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

cette semaine

Apprendre
Apprentissage
ÉCOLE SAINTE GENEVIÈVE
LA CHÂTRE

Semaine du 06 au 10 avril 2026

	Lundi 06 avril	Mardi 07 avril	Quel est ton aliment préféré ?	Jeudi 09 avril	Vendredi 10 avril
Entrée		Rosette beurre Cervelas	   	MENU DE PAQUES Pâté de Pâques	Carottes râpées Haricots verts vinaigrette
Plat		Brandade de Poisson		Aiguillette de volaille sauce à l'estragon	Pizza trois fromages
Garniture	FERIE	AB Salade verte		Printanière de légumes	AB Salade Végétarien
Fromage		Fromage		AB Fromage	Fromage
Dessert		Fruit		Gâteau chocolat	AB Yaourt bio



BON APPÉTIT !



Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison