



Menus du 2 mars au 1er mai 2026

Restaurant scolaire d'Echémiré

2-mars	3-mars	5-mars	6-mars
VELOUTE DE TOMATES AUX VERMICELLES	BETTERAVES BIO A LA VINAIGRETTE	PAMPLEMOUSSE	VELOUTE DE CHOU FLEUR BIO
STEAK HACHE AU VEAU	FILET DE MERLU SAUCE CIBOULETTE	HAUT DE CUISSE DE POULET	JAMBON BLANC
GRATIN DE CHOU FLEUR BIO	SEMOULE BIO	PUREE DE PETITS POIS BIO	Frites
	MIMOLETTE		EDAM
FRUIT DE SAISON	PUREE DE POMMES BIO LOCALE	FLAN NAPPE CARAMEL	FROMAGE BLANC BIO

23-mars	24-mars	26-mars	27-mars
SALADE DE PERLES	CELERI REMOULADE	TARTINE FROMAGE BLANC RADIS ROSES	OEUF MIMOSA
SAUTE DE BOEUF VBF AU PAPRIKA	EMINCE VEGETAL KEBAB SAUCE CURRY	BLANQUETTE DE VOLAILLE LABEL ROUGE	FILET DE POISSON MEUNIERE
BROCOLIS BIO GRATINES	SEMOULE BIO AU BEURRE	AUX LEGUMES PRINTANIERES	HARICOTS VERTS BIO
	TOMME NOIRE		
FRUIT DE SAISON	COUPE BANANE BIO CHOCOLAT	CRUMBLE POMME RHUBARBE	CREME DESSERT BIO VANILLE

9-mars	10-mars	12-mars	13-mars
CELERI REMOULADE	CAROTTES RAPEES	CAROTTES BIO RAPEES VINAIGRETTE	CELERI REMOULADE
PASTASOTTO BROCOLIS BIO FROMAGE	BOULETTES AU BOEUF SAUCE NAPOLITAINE	OMELETTE AUX FINES HERBES (OEUFS CE2)	SAUTE DE PORC BBC SAUCE MOUTARDE
COQUILLETES BBC	LEGUMES COUSCOUS	POMMES DE TERRE RISSOLÉES	CHOU FLEUR BIO GRATINE
	FROMAGE BLANC		
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS VANILLE	FLAN AU CHOCOLAT

30-mars	31-mars	2-avr.	3-avr.
SALADE COLESLAW (CAROTTES BIO)	CREPE AU FROMAGE	CONCOMBRE A LA CIBOULETTE	CAROTTES BIO RAPEES A L'ECHALOTE
HACHIS PARMENTIER (EGRENE DE BOEUF BIO)	JAMBON BRAISE	CHILI SIN CARNE (EGRENE VEGETAL BIO)	LASAGNES A LA BOLOGNAISE (EGRENE AU BOEUF BIO)
SALADE	CAROTTES BIO FACON VICHY	RIZ BIO	SALADE VERTE
YAOURT NATURE	CAMEMBERT BIO		
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRAISE	CREME DESSERT CHOCOLAT

16-mars	17-mars	19-mars	20-mars
POTAGE DE LEGUMES DE SAISON	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE AUX POMMES	SAUCISSON A L'AIL ET BEURRE	POTAGE DE LEGUMES DE SAISON
MAC AND FISH (gratin de pâtes au poisson MSC)	SAUCISSE	FILET DE COLIN MSC SAUCE CREME	BOULES VEGETALES BIO SAUCE TOMATE
	LENTILLES VERTES BIO	FONDUE D'EPINARDS BIO	TORSADES BBC
CAMEMBERT BIO	VACHE QUI RIT BIO		PETIT-SUISSE NATURE SUCRE
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISE	TARTE AUX POMMES

6-avr.	7-avr.	9-avr.	10-avr.
FERIE	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE FROMAGERE AU MAIS ET TOMATES	FRIAND AU FROMAGE
	JAMBON BLANC	SAUTE DE DINDE LABEL ROUGE	FILET DE LIEU MSC SAUCE CREME
	COQUILLETES	Frites	FONDUE DE POIREAUX
	FROMAGE		BUCHE CHEVRE LAIT DE MELANGE BIO
	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON

27-avr.	28-avr.	30-avr.	1-mai
TABOULE	MACEDOINE DE LEGUMES	TARTINE GUACAMOLE DE CAROTTE BIO	FERIE
FILET DE COLIN SAUCE HOLLANDAISE	BOLOGNAISE VEGETALE (EGRENE VEGETAL BIO)	FILET DE POISSON MSC SAUCE OSEILLE	
POELEE DE LEGUMES	TORSADES BBC ET FROMAGE RAPE	PURÉE DE BROCOLIS BIO	
		FROMAGE BLANC A LA MYRTILLE	
FROMAGE BLANC	PUREE DE POMMES BIO LOCALE	CAKE CURCUMA CITRON	