



Menus Scolaires Mars 2026

Signalétique menus



Aide UE à destination des écoles

> **BIO** : Produit issu de l'Agriculture Biologique> **Signe d'Identification de Qualité ou d'Origine (AOP, IGP, AOC, Label rouge)** : Produit labellisé

Origine des viandes

Viandes * : origine France
Viandes ** : origine UE, Royaume Uni

Avertissement

Ces menus peuvent être modifiés selon aléas



Direction de la Restauration collective

Lundi 2 mars	Mardi 3 mars	Mercredi 4 mars	Jeudi 5 mars	Vendredi 6 mars
Crêpe à l'emmental Haché de bœuf* BIO au jus Courgettes au thym Fromage blanc BIO Orange	Salade verte BIO Dos de colin à la tapenade Coquille BIO Mousse au chocolat Banane	/	Radis & beurre Tortellini épinards & ricotta à la sauce tomate Petit fromage frais Pomme BIO	Taboulé Pot au feu* Légumes et pommes de terre vapeur Cantal AOP Purée pomme poire BIO
Lundi 9 mars	Mardi 10 mars	Mercredi 11 mars	Jeudi 12 mars	Vendredi 13 mars
Salade verte BIO Rôti de dinde* au jus Purée de pomme de terre Saint Nectaire AOP Pêches au sirop	Endives aux dés d'emmental Aiguillettes de poulet** forestières Petit pois BIO aux laitues Yaourt nature BIO Poire	/	Pois chiches BIO au cumin Daube de taureau* AOP Carottes braisées Fromage blanc Clémentine	Potage de patate douce Rougail de poisson Riz BIO Mimolette Crumble aux pommes
Lundi 16 mars	Mardi 17 mars	Mercredi 18 mars	Jeudi 19 mars	Vendredi 20 mars
Salade de maïs BIO Pané de blé fromage épinards Gratin de potiron Camembert BIO Purée de pomme fraise	Betteraves à la fête Brandade de poisson Yaourt velouté Pomme BIO	/	Salade verte BIO Rôti de veau* au jus Flageolets Crème dessert au chocolat Banane	Tarte aux 3 fromages Dos de colin au curry Chou-fleur persillé Fromage blanc BIO Orange
Lundi 23 mars	Mardi 24 mars	Mercredi 25 mars	Jeudi 26 mars	Vendredi 27 mars
Brocolis vinaigrette Émincé de dinde* aux 4 épices Semoule BIO Chaurice AOP Pomme BIO	Salade verte BIO Quenelle sauce Mornay Purée de patate douce Kiri Cocktail de fruits	/	Carottes râpées Omelette* Épinards Béchamel Lait BIO Gâteau aux fruits rouges	Macédoine vinaigrette Sauté de veau* aux olives Pâtes sardes Tomme blanche Clémentine
Fruits & légumes du mois de mars				

ALLERGENES : La cuisine centrale met en œuvre chaque jour des produits contenant des allergènes majeurs : poissons, crustacés, mollusques, œufs, graines de sésame, lupin, arachide, fruits à coque, moutarde, céleri, gluten, soja, lait, anhydride sulfureux et sulfides. Pour plus d'informations consultez notre site internet : www.a-table-arles.fr