









Menus MARS AVRIL 2026


VILLE DE MARGUERITES

	Repas végétarien 				
	lundi 09 mars	mardi 10 mars	mercredi 11 mars	jeudi 12 mars	vendredi 13 mars
		CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE BIO 	CELERI REMOULADE	FEUILLETÉ FROMAGE	ROSETTE & CORNICHONS
REPAS		SAUCISSE VEGETALE	NUGGETS DE POISSON & KETCHUP	SAUTÉ DE BOEUF FORESTIER 	FILET DE COLIN MSC SAUCE CURRY 
LOCAL		LENTILLES	HARICOTS VERTS	CHOU FLEUR PERSILLE	BLÉ AUX PETITS LEGUMES (BLÉ BIO) 
		FROMAGE	FROMAGE	LAITAGE	LAITAGE
		DESSERT LACTE	FRUIT	BANANE BIO 	COMPOTE HVE 
			Au goûter: pain + confiture laitage & compote		

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements. / Toutes nos viandes fraîches sont origine France





Menus MARS AVRIL 2026


VILLE DE MARGUERITES

lundi 16 mars	mardi 17 mars	mercredi 18 mars	jeudi 19 mars	vendredi 20 mars
MACEDOINE MAYONNAISE	Repas végétarien SALADE VERTE VINAIGRETTE	CREPE AU FROMAGE	COLESLAW (CAROTTES BIO)	HARICOTS ROUGE AU MAÏS EN VINAIGRETTE
ROUGAIL SAUCISSE	LASAGNE VÉGÉTALE	HAUT DE CUISSE DE POULET ROTIE	FILET DE HOKI MSC CITRON	SAUTE DE BOEUF FAÇON GOULASH
(PLAT COMPLET)	(PLAT COMPLET)	CHOU FLEUR BIO	PÂTES BIO	PETITS POIS & CAROTTES
FROMAGE BIO	YAOURT BIO	FROMAGE	LAITAGE	FROMAGE
LEIGEOIS	COMPOTE HVE	FRUIT	FRUIT DE SAISON	FRUIT
		Au goûter: barre bretonne laitage & compote		

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 










Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements. / Toutes nos viandes fraîches sont origine France




Menus MARS AVRIL 2026

VILLE DE MARGUERITES

lundi 23 mars	mardi 24 mars	mercredi 25 mars	jeudi 26 mars	vendredi 27 mars
BROCOLIS VINAIGRETTE	POIS CHICHE VINAIGRETTE	OEUF DUR MAYONNAISE	SALADE VERTE VINAIGRETTE & CROUTONS	TABOULE (SEMOULE BIO) 
SAUTE DE POULET BASQUAISE 	BOUCHEE DE BLÉ	TOMATE FARCIE	HACHI PARMENTIER DU CHEF	WATERZOÏ DE POISSON 
BOULGOUR BIO 	HARICOTS VERTS PERSILLÉS 	RIZ BIO 	(PLAT COMPLET)	CAROTTES PERSILLÉES
LAITAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE BIO 	LAITAGE BIO 
FRUIT 	DESSERT LACTE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	PÂTISSERIE

**Au goûter: gateau chocolat
laitage & compote**

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements. / Toutes nos viandes fraîches sont origine France





Menus MARS AVRIL 2026


VILLE DE MARGUERITES

lundi 30 mars	mardi 31 mars	mercredi 01 avril	jeudi 02 avril	vendredi 03 avril
HARICOTS BEURRE & MAÏS	SALADE D'ENDIVES	RADIS ROSE ET BEURRE	SALADE DE PATES BIO	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE
POULET ROTI	DAHL DE LENTILLES	MERGUEZ	SAUTE DE PORC SAUCE PROVENÇALE	FISH & CHIPS
PETITS POIS A L'ETUVE	RIZ BIO	POMME VAPEUR	COCOS PLATS PERSILLÉS	(PLAT COMPLET)
LAITAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE BIO	LAITAGE
FRUIT DE SAISON	DESSERT LACTÉ	PATISSERIE	FRUIT	COMPOTE HVE
		Au goûter: biscuit laitage & compote		

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements. / Toutes nos viandes fraîches sont origine France










Menus MARS AVRIL 2026

VILLE DE MARGUERITES





Férial - Lundi de Pâques


lundi 06 avril	mardi 07 avril	mercredi 08 avril	jeudi 09 avril	vendredi 10 avril
	CELERI REMOULADE	SALADE DE POMME DE TERRE	SALADE VERTE 	CONCOMBRE SAUCE BULGARE 
	SAUTE DE VOLAILLE AUX ÉPICES 	POISSON PANÉ 	COUSCOUS VÉGÉTAL	BOULETTE D'AGNEAU
	POMME VAPEUR PERSILLÉES	JARDINIÈRE	SEMOULE BIO ET LÉGUMES DU COUSCOUS 	FLAGEOLET
	LAITAGE BIO 	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE BIO 
	FRUIT DE SAISON	FRUIT	PÂTISSERIE	DESSERT LACTÉ

**Au goûter: pain + pâtes de fruits
laitage & compote**

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labelisés 








Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements. / Toutes nos viandes fraîches sont origine France





Menus MARS AVRIL 2026


VILLE DE MARGUERITES

lundi 13 avril	mardi 14 avril	mercredi 15 avril	jeudi 16 avril	vendredi 17 avril
	ROSETTE& CORNICHON	CELERI REMOULADE	SALADE DE RIZ BIO 	Repas végétarien  SALADE DE HARICOTS BEURRE EN VINAIGRETTE
REPAS	FILET DE MERLU BORDELAISE 	SAUCISSE VEGETALE	SAUTÉ DE BOEUF SAUCE MOUTARDE 	BOLOGNAISE AUX POIS BIO 
LOCAL	JARDINIÈRE	HARICOTS BLANCS	CHOU ROMANESCO PERSILLÉ	PATE HVE 
	LAITAGE BIO 	FROMAGE	FROMAGE	LAITAGE
	FRUIT	DESSERT LACTE	CREME DESSERT	FRUIT AU SIROP
Au goûter: gâteau laitage & compote				

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements. / Toutes nos viandes fraîches sont origine France




Menus MARS AVRIL 2026

VILLE DE MARGUERITES

VACANCES SCOLAIRES

lundi 20 avril	mardi 21 avril	mercredi 22 avril	jeudi 23 avril	vendredi 24 avril
SALADE VERTE BIO 	SARDINE A LA TOMATE		COLESLAW	FEUILLETE FROMAGE
JAMBON	SALADE REPAS	JOURNÉE	REPAS AMÉRICAIN	PILON DE POULET
CHIPS	(POMME DE TERRE, OEUF DURS, CORNICHON, MAÏS)	PIQUE NIQUE	(BURGER FRITES)	POELEE DE LEGUME
FROMAGE 	LAITAGE		LAITAGE	FROMAGE
CREME DESSERT	FRUIT		GLACE	PÂTISSERIE
Au goûter: pain + confiture laitage & compote	Au goûter: barre bretonne laitage & compote	Au goûter: pain + chocolat laitage & compote	Au goûter: biscuit laitage & compote	Au goûter: pain + Fromage laitage & compote

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements. / Toutes nos viandes fraîches sont origine France







Menus MARS AVRIL 2026


VILLE DE MARGUERITES

VACANCES SCOLAIRES


Fête du travail

lundi 27 avril	mardi 28 avril	mercredi 29 avril	jeudi 30 avril	vendredi 01 mai
CAROTTES BIO VINAIGRETTE 	CONCOMBRE À LA BULGARE	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHON		
CORDON BLEU	FILET DE COLIN MSC À LA CRÈME 	AIGUILLETTE DE POULET ROTIE AU JUS	REPAS DU CHEF	
POMMES RISSOLÉES	RIZ BIO 	COURGETTE		
YAOURT NATURE	FROMAGE BIO 	FROMAGE		
FRUIT DE SAISON	PÂTISSERIE	FRUIT		
Au goûter: gâteau laitage & compote	Au goûter: pain + confiture laitage & compote	Au goûter: barre bretonne laitage & compote	Au goûter: pain + pâtes de fruits laitage & compote	

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements. / Toutes nos viandes fraîches sont origine France

