

Ville de MARMAGNE - Restaurants Scolaires et Centres de Loisirs -  
Semaine n°10 : du 2 au 6 Mars 2026



TOUT SAVOIR SUR  
NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Colombo de volaille	Boulettes de bœuf sauce napolitaine	Potage de légumes	Parmentier de potiron et lentilles corail (	Salade fantaisie
	Pâtes et haricots verts braisés	Riz (  ) aux petits légumes	Colin d'Alaska sauce crème aneth	Salade verte	Rôti de veau (  ) sauce blanquette
	Saint Paulin	Brie	Semoule et épinards	Emmental	Pommes de terre (  ) et carottes (  )
	Orange	Banane	Fromage blanc aux fruits	Moelleux chocolat	Yaourt nature + sucre

Salade fantaisie : céleri, pomme, raisin.  
Salade de crudités à l'indienne: carotte, céleri vinaigrette curry, persil et emmental.

Semaine n°11 : du 9 au 13 Mars 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Repas Local			
	Carottes râpées vinaigrette	Goulash de bœuf	Riz (  ) à la cantonaise	Potage de légumes (  ) au saint Môtet	Salade de crudités à l'indienne et dés d'emmental
	Tajine de légumes	Lentilles et carottes	s/p Riz (  ) à la cantonaise et volaille	Escalope de dinde au jus	Colin pané et citron
	Semoule	Yaourt nature + sucre	Saint Nectaire	Jardinière de légumes	Ecrasé de pommes de terre
	Fromage blanc au coulis de mangue	Poire	Purée pomme et fruits des montagnes	Moelleux à la vanille	Pomme

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement



Ville de MARMAGNE - Restaurants Scolaires et Centres de Loisirs -  
Semaine n°12 : du 16 au 20 Mars 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	EGYPTE & cumin	VENDREDI
	Poulet rôti au jus	Salade pastourelle	Sauté d'agneau sauce au thym	Taboulé égyptien (semoule )		Sauté de bœuf sauce tomate
	Pommes de terre (  ) et haricots verts	Filet de saumon sauce ciboulette	Petits pois	Faboulettes à la patate douce ( ) sauce blanche aux herbes		Risoni ( ) et brocolis
	Edam	Epinards à la béchamel	Coulommiers	Purée de carottes au cumin		Cantal
	Ananas	Yaourt aromatisé	Banane	Sablé amandes et citron		Poire

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastourelle : pâtes, tomate, poivron. Salade de perles à l'italienne: perles, olive, tomate / Taboulé égyptien: semoule, tomate, poivron, coriandre

Semaine n°13 : du 23 au 27 Mars 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Sauté de bœuf à la mexicaine	Carottes râpées vinaigrette	Salade de perles à l'italienne	Chili sin carne	Betteraves ( ) et ciboulette
	Semoule aux petits légumes	Cassoulet s/p Cassoulet de volaille	Tarte aux poireaux	Riz	Colin d'Alaska sauce citron
	Emmental	Haricots blancs	Salade verte	Saint Nectaire	Carottes crème curcuma
	Pomme	Flan nappé caramel	Purée pomme menthe	Moelleux aux poires et amandes	Yaourt à la fraise

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.



Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

Ville de MARMAGNE - Restaurants Scolaires et Centres de Loisirs -  
Semaine n°14 : du 30 Mars au 3 Avril 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Chou blanc (  ) vinaigrette au miel	Rôti de porc à l'ancienne s/p Rôti de dinde	Carottes râpées vinaigrette	Salade des incas	Marmite de poisson
	Boulettes de bœuf sauce piquante	Lentilles cuisinées	Emincé de poulet sauce crème et curry	Croq'blé épinards et fromage	Semoule (  ) et chou- fleur
	Pommes de terre vapeur	Camembert	Coquillettes et épinards	Haricots beurre braisés	Saint-Paulin
	Fromage blanc aux fruits	Poire	Fromage blanc au coulis de fraise	Yaourt nature + sucre	Banane

TOUT SAVOIR SUR  
NOS RECETTES

Salade des incas : riz, maïs,  
carotte.

Semaine n°15 : du 6 au 10 Avril 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Riz (  ) curry de pois chiches et carottes	Colin d'Alaska meunière	Céleri aux pommes rémoulade au curry et emmental	Sauté de veau sauce paprika
		Tortis et haricots verts	Tortis et haricots verts	Sauté de dinde aux abricots secs	Pommes de terre (  ) et carottes braisées
		Cantal	Fromage blanc nature + sucre	Semoule	Brie
		Pomme	Purée pomme banane	Moelleux choco	Poire

Les labels de qualité (sauf BIO)  
concernent l'ingrédient  
majoritaire de la recette.

Le picto BIO indique une recette  
respectant les exigences du  
règlement CE n°889/2008. Pour les  
recettes contenant moins de 100%  
de produits BIO, l'ingrédient BIO  
sera précisé dans le libellé du plat.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement