

**RS ST Mars de Coutais**  
**Du 02/03/2026 au 06/03/2026**

Déjeuner école st mars de coutais



Lundi

Coleslaw violet  
 Mac'and'cheese au cheddar  
**Pennes BIO**   
 Orange

Mardi

Salade de **riz IGP**, maïs et ciboulette - Vinaigrette  
 Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes  
 Purée de carottes  
 Compote de **pommes BIO** du chef

Mercredi

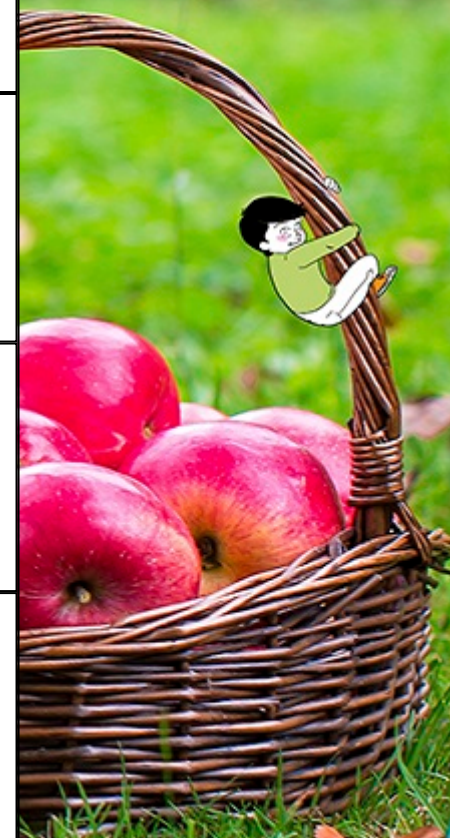
Salade verte et croûtons - Vinaigrette  
 Fricassée de **colin MSC** gratiné   
**Haricots verts BIO**   
**Fruit de saison BIO**

Jeudi

Salade verte à l'Emmental - Vinaigrette - Dés de jambon  
 Chili végétarien au **pois BIO**   
 Riz pilaf  
**Fruit de saison BIO**

Vendredi

Potage de légumes  
 Escalope de dinde - Sauce tex mex  
**Petits pois BIO** au jus   
 Clafoutis aux pommes



**RS ST Mars de Coutais**  
**Du 09/03/2026 au 13/03/2026**

Déjeuner école st mars de coutais



Lundi

Radis - Beurre  
 Filet de **poisson MSC** - Sauce à la crème  
**Riz BIO** jaune  
**Fruit de saison BIO**

Mardi

**Carottes râpées BIO** - Vinaigrette  
 Sauté de **poulet LOCAL** - Sauce au paprika  
 Purée de choux-fleurs et pommes de terre  
 Gâteau marbré du chef

Mercredi

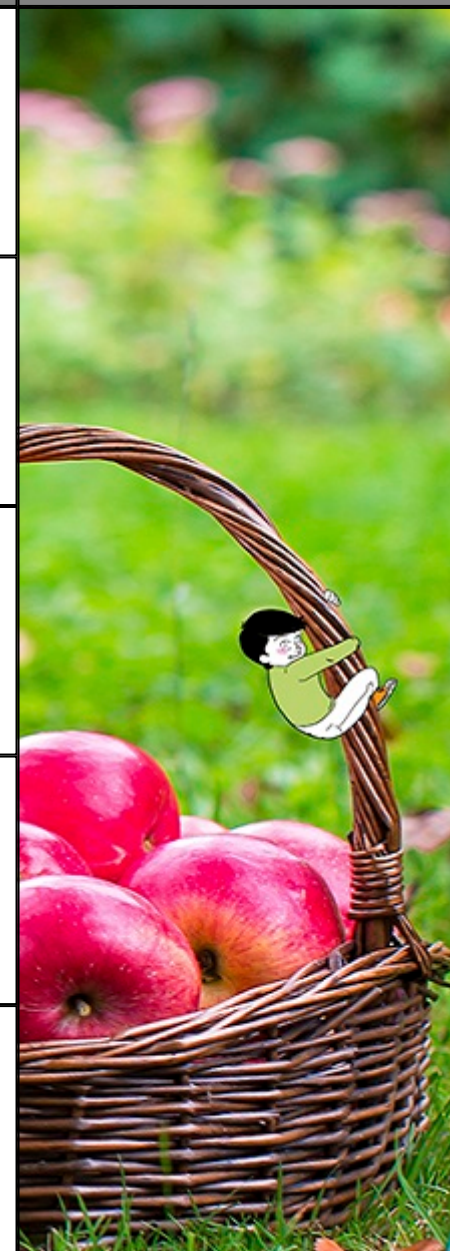
Chou blanc râpé aux noix et Emmental  
 Chipolatas  
 Haricots verts à l'ail  
 Fromage blanc nature - Confiture d'abricots

Jeudi

Salade César - Vinaigrette  
 Tortellini ricotta et épinards, sauce fromagère  
 Fruit de saison

Vendredi

Potage aux **légumes BIO**  
**Jambon** braisé **LABEL ROUGE**  
 Fondue d'épinards à l'ail  
**Yaourt LOCAL** sucré





**RS ST Mars de Coutais**  
**Du 16/03/2026 au 20/03/2026**

Déjeuner école st mars de coutais



Lundi

Crème de chou fleur et lait de coco  
 Bolognaise de **lentilles BIO**   
 Riz  
 Fruit de saison

Mardi

**Coleslaw BIO**   
 Hachis Parmentier du chef au **bœuf BIO**   
 Salade verte - Vinaigrette  
**Yaourt aromatisé LOCAL**

Mercredi

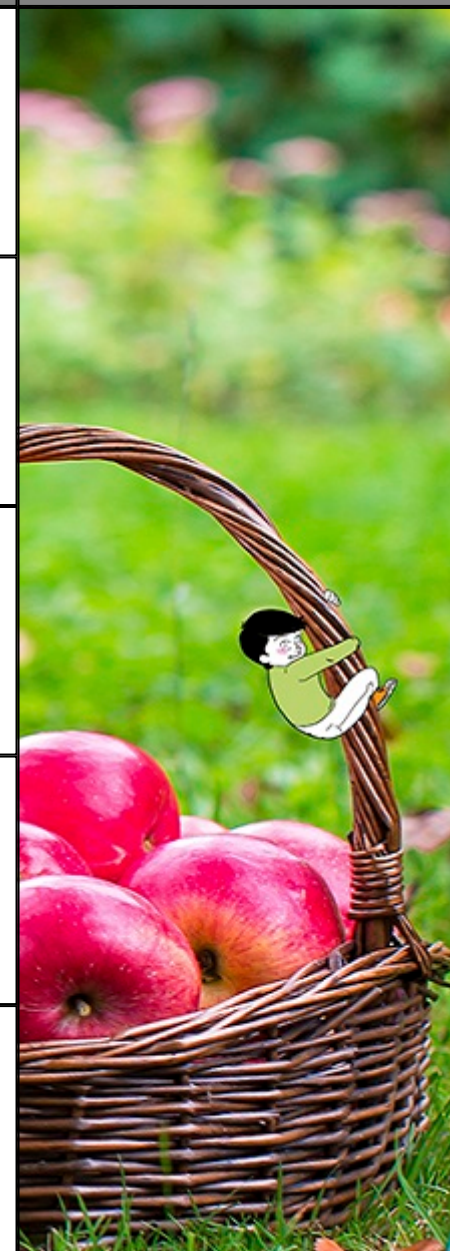
Samoussas aux légumes   
 Butter chicken  
 Pommes de terre vapeur  
**Fruit de saison BIO**

Jeudi

Salade de **lentilles BIO** - Vinaigrette au cumin - Vinaigrette au cumin - Vinaigrette au cumin - Vinaigrette au cumin  
 Salade de lentilles blondes au persil - Vinaigrette au cumin  
 Tajine de poulet aux abricots  
 Légumes couscous printanier  
 Salade de fruits frais

Vendredi

Effiloché d'endives - Gouda - Vinaigrette  
 Waterzooi de **merlu MSC**   
 Pommes de terre rôties au thym  
 Compote de pommes au spéculoos



**RS ST Mars de Coutais**  
**Du 23/03/2026 au 27/03/2026**

Déjeuner école st mars de coutais



Lundi

Betteraves - Vinaigrette - Fêta  
 Chipolatas  
 Purée de panais et pommes de terre  
**Fruit de saison BIO**

Mardi

**Carottes BIO** râpées à la vinaigrette   
 Curry de lentilles au lait de coco  
 Riz pilaf  
 Crème dessert du chef à la vanille

Mercredi

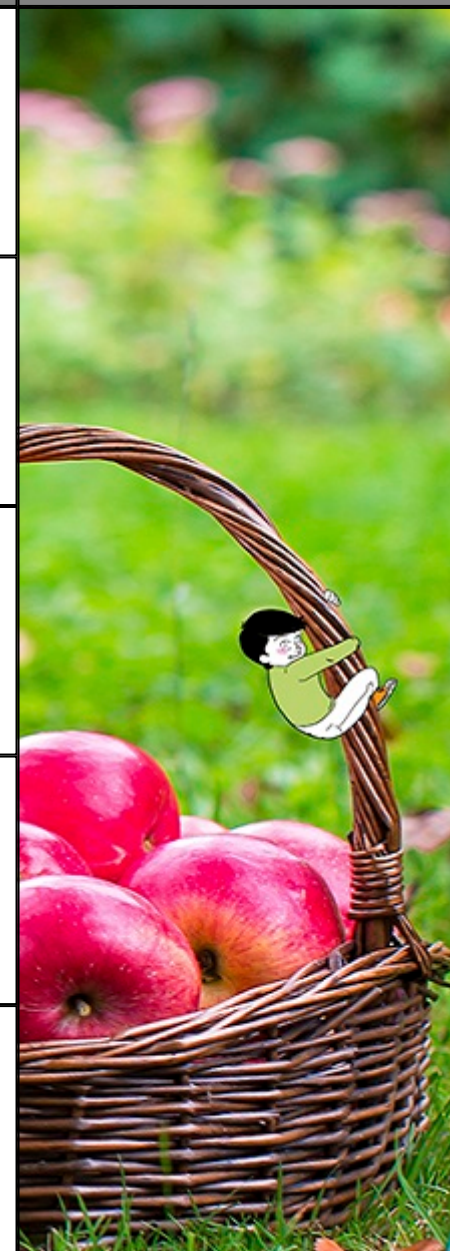
Salade de haricots verts aux échalotes  
 Omelette fromagère   
 Pommes de terre rissolées  
**Yaourt aromatisé LOCAL**

Jeudi

Macédoine mayonnaise  
 Bolognaise au boeuf  
**Pennes BIO**   
**Fruit de saison BIO**

Vendredi

Salade de **pommes de terre BIO**   
 Sauté de poulet aux oignons  
**Petits pois BIO** au jus   
**Fromage blanc LOCAL**





**RS ST Mars de Coutais**  
**Du 30/03/2026 au 03/04/2026**

Déjeuner école st mars de coutais



Lundi

**Salade verte BIO** aux croûtons - Vinaigrette  
 Boulettes au bœuf - Sauce curry coco  
 Riz créole  
 Fromage blanc nature - Copeaux de chocolat

Mardi

Salade de pâtes, maïs et ciboulette   
 Sauté de **dinde LOCALE** - Jus lié  
 Cœur de blé  
 Mousse au chocolat du chef

Mercredi

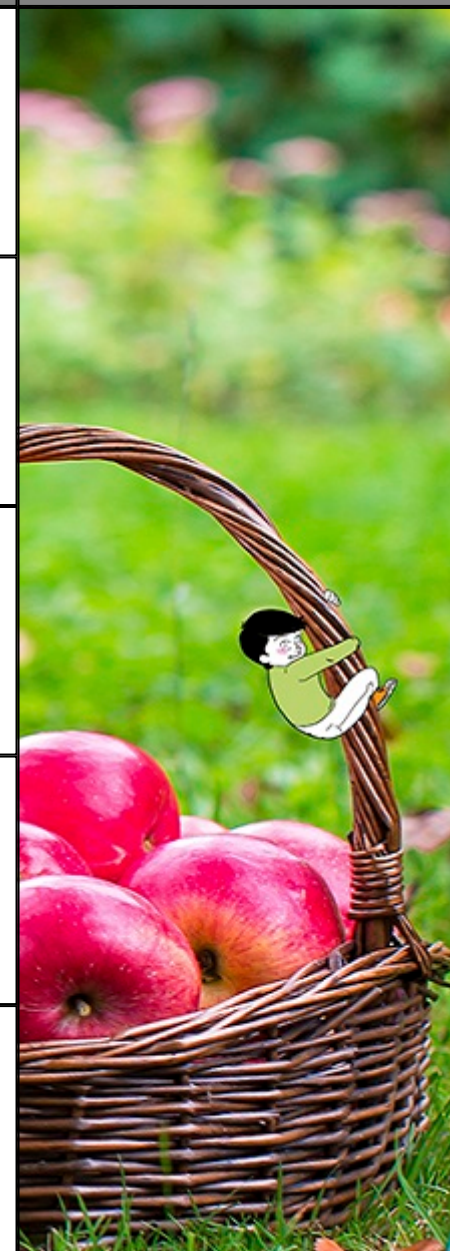
Pâté de campagne - Cornichons  
 Tortilla de pommes de terre aux oignons  
 Salade verte - Vinaigrette  
 Pomme au four à la cannelle

Jeudi

Toast gratiné au fromage  
 Escalope de **porc BBC** gratinée à la moutarde   
**Carottes BIO** braisées   
**Fruit de saison BIO**

Vendredi

**Chou blanc BIO** aux pommes - Vinaigrette  
 Tortellini ricotta et épinards, sauce fromagère  
**Salade verte BIO** - Vinaigrette  
 Banane



**RS ST Mars de Coutais**  
**Du 06/04/2026 au 10/04/2026**

Déjeuner école st mars de coutais



Lundi

Mardi

**Betteraves BIO** - Vinaigrette  
 Nuggets végétariens - Sauce barbecue du chef  
**Pâtes BIO**  
**Yaourt aromatisé LOCAL**

Mercredi

**Salade verte BIO** au maïs - Vinaigrette  
 Saucisse de Toulouse  
 Carottes façon Vichy  
 Fruit de saison

Jeudi

Taboulé d'Hiver (**semoule HVE**)  
 Sauté de porc - Sauce au paprika  
**Brocolis BIO** poêlés  
 Génoise à la crème montée au chocolat au lait

Vendredi

**Céleri rave BIO** râpé - Dés de mimolette - à la Dijonnaise  
 Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes - Jus lié  
 Purée de **pommes de terre Bio**  
**Fruit de saison BIO**

