

**RS ST Mars de Coutais**  
**Du 27/04/2026 au 01/05/2026**

Déjeuner école st mars de coutais



Lundi

**Betteraves BIO** <sup>Bio</sup> - Vinaigrette  
Chili sin carne (**pois BIO**) <sup>Bio</sup>  
Riz  
**Fruit de saison BIO**

Mardi

**Carottes râpées BIO** <sup>Bio</sup> - Vinaigrette  
Sauté de **dinde LOCALE** - Jus lié thym et citron  
**Petits pois BIO** au jus <sup>Bio</sup>  
Compote de pommes et banane du chef

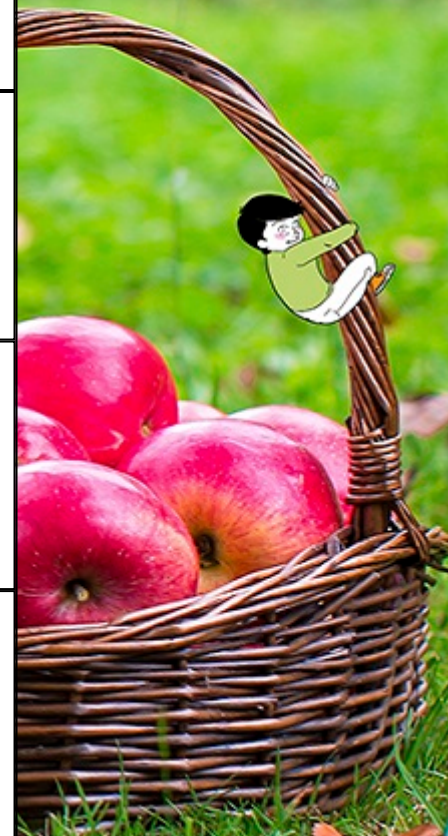
Mercredi

Salade verte à l'Emmental - Vinaigrette  
Dahl de lentilles vertes au lait de coco  
Boulgour  
**Crêpe locale** au sucre

Jeudi

Salade verte - Tomme de Savoie **IGP** - Vinaigrette  
Gratin de pommes de terre façon tartiflette <sup>Bio</sup>  
**Salade verte BIO** <sup>Bio</sup> - Vinaigrette  
Fruit de saison

Vendredi



RS ST Mars de Coutais  
Du 04/05/2026 au 08/05/2026

Déjeuner école st mars de coutais

api

Lundi

Salade verte **BIO** au maïs <sup>Bio</sup> - Vinaigrette  
Colin **MSC pané** <sup>Bio</sup> - Quartier de citron  
Purée de carottes  
Fruit de saison **BIO**

Mardi

Concombres **BIO** <sup>Bio</sup> - Vinaigrette  
Bolognaise de **lentilles BIO** <sup>Bio</sup>  
**Pâtes BIO** <sup>Bio</sup>  
Riz au lait

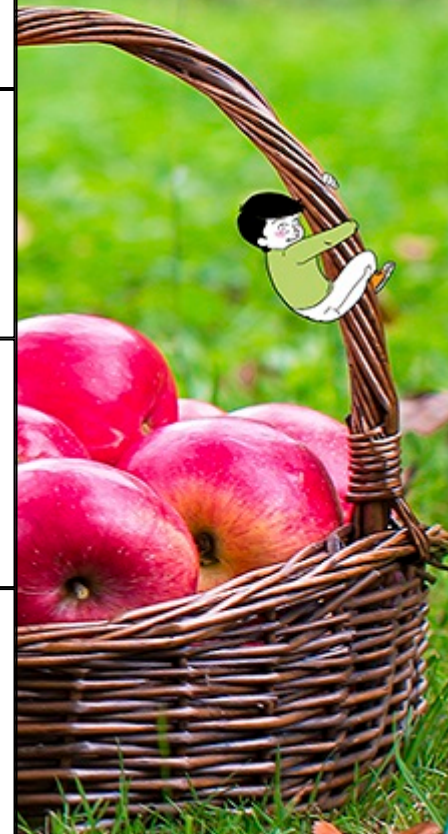
Mercredi

Coleslaw  
Sauté de **poulet LOCAL** - Sauce curry  
Fruit de saison **BIO**

Jeudi

Tomates mozzarella - Vinaigrette  
Steak haché de boeuf  
Pommes de terre sautées  
Pot de glace à la vanille et au chocolat

Vendredi



**RS ST Mars de Coutais**  
**Du 11/05/2026 au 15/05/2026**

Déjeuner école st mars de coutais



Lundi

Radis - Beurre  
Boulettes à l'agneau - Sauce curry  
**Pâtes BIO** Bio  
Fruit de saison

Mardi

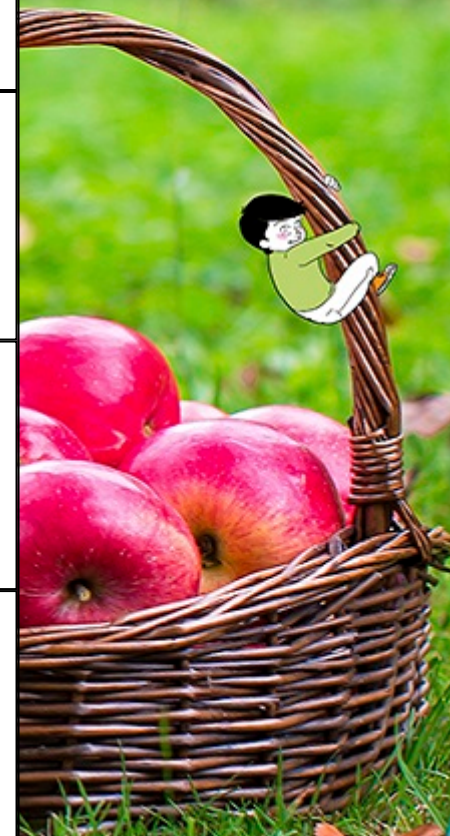
Carottes râpées à la vinaigrette  
Quiche au fromage feuilletée du chef  
Salade verte - Vinaigrette  
**Banane BIO** Bio

Mercredi

Salade de **farfalle HVE**, maïs et ciboulette Bio  
Sauté de porc - Sauce Mexicaine  
**Céleri BIO** rôtis Bio  
Crème dessert au chocolat

Jeudi

Vendredi




**RS ST Mars de Coutais**  
**Du 18/05/2026 au 22/05/2026**



Déjeuner école st mars de coutais

api



Lundi

**Betteraves BIO**  - Vinaigrette  
 Boulettes de blé à la tomate et au basilic - Sauce fromage blanc ciboulette  
 Röstis de légumes  
 Fromage blanc à la cassonade - Copeaux de chocolat

Mardi

Salade de riz, maïs et ciboulette   
 Sauté de bœuf au paprika  
**Petits pois BIO** au jus   
**Fruit de saison BIO**



Mercredi

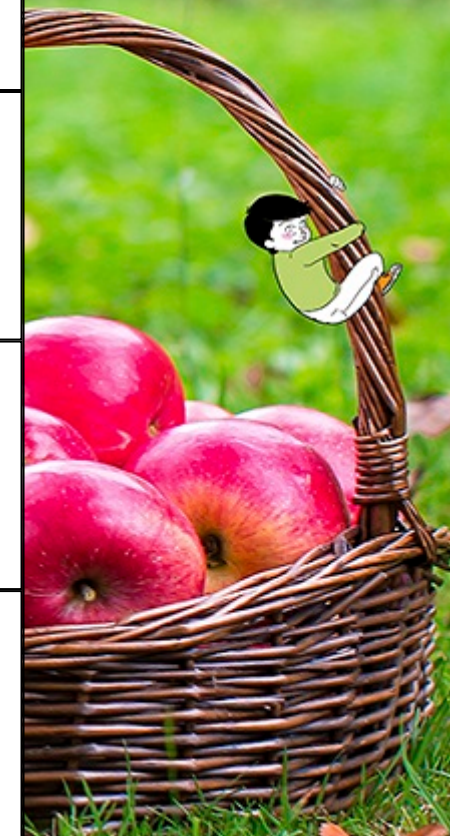
Macédoine mimosa  
 Omelette nature - Dés de jambon  
**Carottes BIO** braisées   
**Banane BIO** 

Jeudi

Tomates - Vinaigrette  
**Salade verte BIO**  - Vinaigrette  
 Cake aux pommes et à la **rhubarbe HVE** 

Vendredi

**Concombres BIO**  - Vinaigrette  
 Dos de **colin MSC**  - Sauce au basilic  
 Pommes de terre rissolées  
**Fruit de saison BIO**



RS ST Mars de Coutais  
Du 25/05/2026 au 29/05/2026

Déjeuner école st mars de coutais


api

Lundi

Mardi

Radis roses râpés - Vinaigrette  
**Colin MSC** meunière  - Sauce tartare  
**Haricots verts BIO**   
**Fruit de saison BIO**


Mercredi

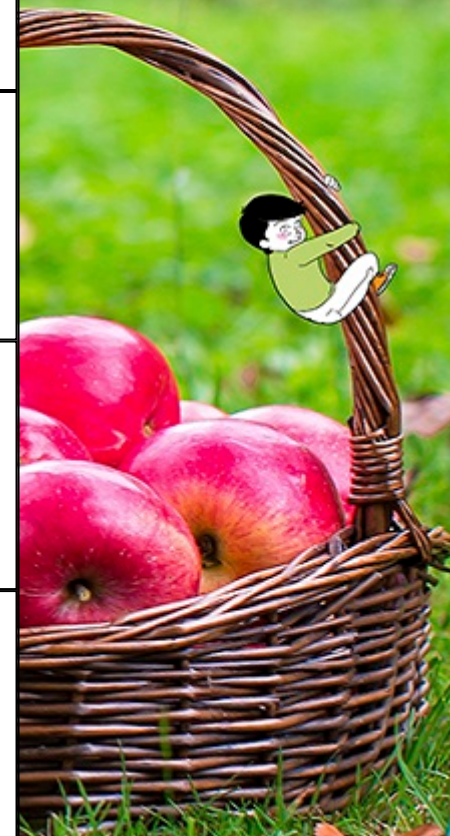
Mousse de foie - Cornichons  
Boulettes de blé - Sauce curry  
**Semoule BIO**   
Fruit de saison

Jeudi

Concombres et pommes de terre - Vinaigrette  
Cuisse de poulet rôti aux herbes - Jus lié  
**Demi courgette rôtie au four aux herbes**  
Cookie

Vendredi

**Tomates BIO**  - Vinaigrette  
Lasagnes aux légumes  
Salade verte - Vinaigrette  
Coupe de fraises



**RS ST Mars de Coutais**  
**Du 01/06/2026 au 05/06/2026**

Déjeuner école st mars de coutais

api

Lundi

Friand au fromage  
 Boulettes au **bœuf BIO** - Sauce curry  
**Carottes BIO** braisées  
**Fruit de saison BIO**

Mardi

Salade verte et croûtons - Vinaigrette  
 Poulet basquaise  
**Semoule BIO**  
 Clafoutis aux pêches

Mercredi

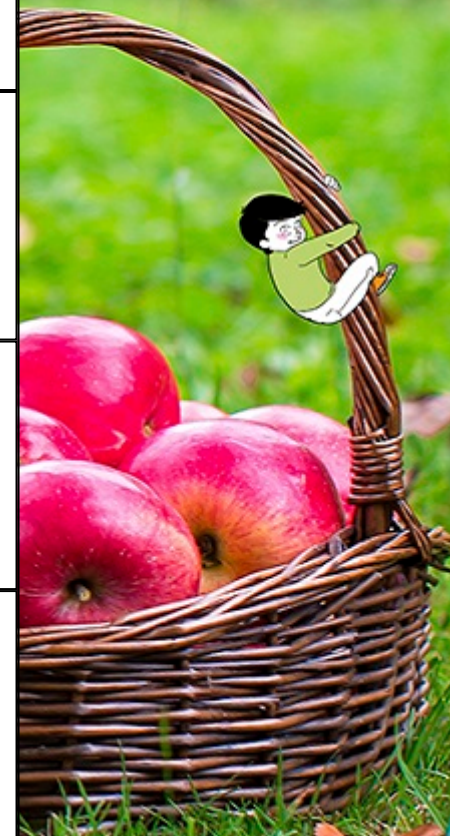
Radis  
 Jambon grillé - Jus lié  
 Pâtes Cœur de blé®  
 Crème de citron à la chantilly

Jeudi

Taboulé de printemps (**semoule HVE**)  
 Tortilla aux oignons - Emmental râpé  
 Ratatouille  
**Banane BIO**

Vendredi

Guacamole et ses toasts  
 Calamars à la romaine - Sauce tartare  
 Pommes de terre sautées  
**Crêpe locale** au sucre - Sauce au chocolat



RS ST Mars de Coutais  
Du 08/06/2026 au 12/06/2026

Déjeuner école st mars de coutais






Lundi

Salade de **pépinettes BIO** au **surimi MSC**    
Sauté de **dinde LOCALE** - Jus lié thym et citron  
**Courgettes BIO** braisées   
**Banane BIO** au caramel 


Mardi

Pastèque  
Chipolatas - Jus lié  
Pommes de terre sautées  
Pot de glace à la vanille et au chocolat


Mercredi

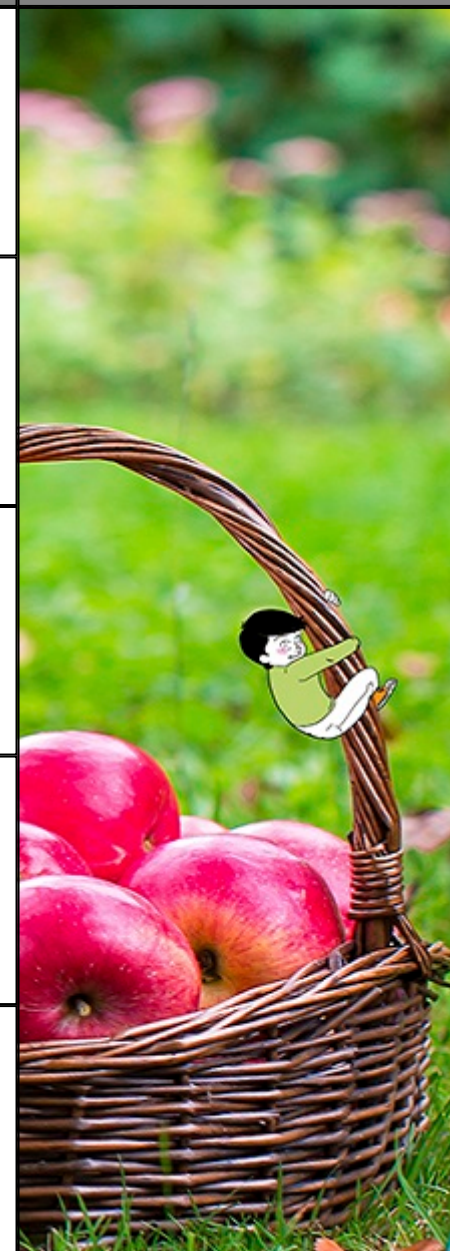
**Carottes BIO** râpées à la vinaigrette   
Filet de **poisson MSC**  - Sauce napolitaine  
**Semoule BIO**   
**Fruit de saison BIO**

Jeudi

Salade de haricots verts aux échalotes  
Chili végétarien au **pois BIO**   
Riz  
**Fruit de saison BIO**

Vendredi

Melon  
**Colin MSC**  - Sauce ciboulette  
Haricots beurre persillés  
Crème dessert à la vanille



**RS ST Mars de Coutais**  
**Du 15/06/2026 au 19/06/2026**



Déjeuner école st mars de coutais

api


Lundi

**Betteraves BIO**  - Vinaigrette  
 Nuggets végétariens - Sauce tartare  
**Pâtes BIO**   
**Fruit de saison BIO**


Mardi

Concombres - Vinaigrette  
 Gratin camarguais **riz IGP**   
 Compote de **pommes BIO** 


Mercredi

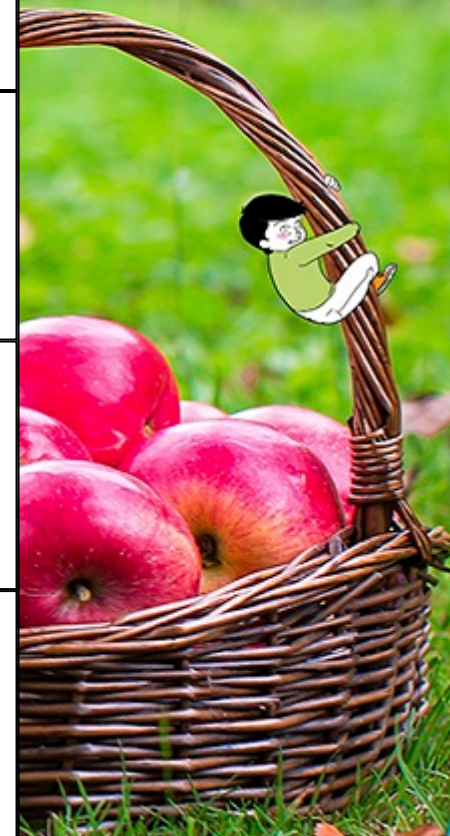
Pastèque  
 Escalope de dinde - Jus lié  
 Purée de **brocolis BIO**   
 Brownies

Jeudi

Salade de **pommes de terre BIO** au thon   
 Sauté de porc à la moutarde  
 Carottes braisées  
 Halwa

Vendredi

Salade de tomates, basilic, vinaigre balsamique  
 Filet de **poisson MSC**  - Sauce citron  
 Pommes de terre vapeur  
 Fruit de saison



**RS ST Mars de Coutais**  
**Du 22/06/2026 au 26/06/2026**


Déjeuner école st mars de coutais

api


Lundi

Salade verte - Vinaigrette aux échalotes  
 Poulet rôti - Jus lié  
**Carottes BIO** braisées   
**Fruit de saison BIO**


Mardi

Taboulé (**semoule HVE**)   
 Chipolatas - Jus lié  
 courgettes sautées à l'ail  
 Pot de glace vanille-fraise


Mercredi

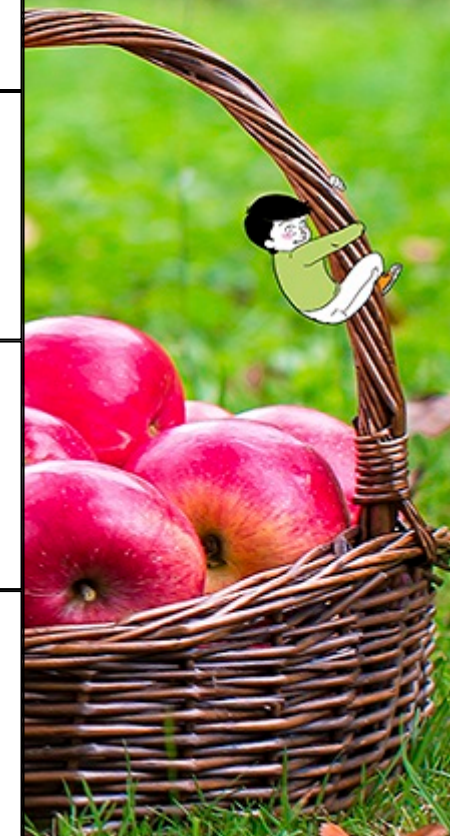
**Concombres BIO**  - Sauce blanche  
 Tortilla à la basquaise  
 Pâtes Cœur de blé®  
 Crème dessert à la vanille

Jeudi

**Carottes BIO** râpées à la vinaigrette   
 Boulettes de blé - Sauce curry coco  
**Farfalle BIO**  
**Fruit de saison BIO**

Vendredi

Melon  
**Colin MSC**  - Sauce beurre blanc  
 Ratatouille  
 Gâteau au yaourt



**RS ST Mars de Coutais**  
**Du 29/06/2026 au 03/07/2026**

Déjeuner école st mars de coutais

api


Lundi

Melon  
Dahl de lentilles corail au lait de coco  
Riz  
**Fruit de saison BIO**


Mardi

Concombres à la ciboulette  
Rôti de dinde - Sauce barbecue  
Pommes de terre rissolées  
Clafoutis au yaourt et aux framboises



Mercredi

Pastèque  
Le wrap jambon emmental  
Salade verte  
**Banane BIO** 

Jeudi

Tomates - Vinaigrette  
Escalope de porc - Jus lié thym et citron  
**Boulgour BIO**   
Cocktail de fruits

Vendredi

Salade de pommes de terre aux herbes  
**Colin MSC** meunière  - Quartier de citron  
**Carottes BIO** braisées   
Fruit de saison

