

Menus de la Restauration du Cuisinier Jeanne d'Arc de Carhaix

Période du 2 au 20 Mars 2026

lundi 02 mars	mardi 03 mars	mercredi 04 mars	jeudi 05 mars	vendredi 06 mars
Saucisson à l'ail	Carottes bio râpées vinaigrette	Potage au chou fleur	Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio	Céleri bio rémoulade
Oeufs durs mayonnaise	Salade Tex Mex	Mousse de canard	Salade hawaïenne	Salade de riz niçoise
Colin MSC sauce tomate	Nuggets de volaille	Tortis bio	Flan au fromage MEA	Boulettes au porc sauce au thym
Purée de pommes de terre	Haricots verts bio	Sauce bolognaise	Batavia et vinaigrette	Carottes CE2 au beurre
Fondue de poireaux	Lentilles cuisinées	Courgettes au basilic	Frites au four et ketchup	Flageolets aux oignons
Fromage blanc sucré CE2 de la laiterie de Montoire sur le Loir	Saint Morêt bio	Emmental râpé bio	Mimolette bio	Verre de lait bio
Pomme bio	Mousse au chocolat	Banane bio	Poire bio	Gâteau au yaourt cuisiné par nos chefs

lundi 09 mars	mardi 10 mars	mercredi 11 mars	jeudi 12 mars	Irlande	
lundi 09 mars	mardi 10 mars	mercredi 11 mars	jeudi 12 mars	vendredi 13 mars	
Carottes bio râpées vinaigrette	Potage potimarron	Chou blanc à l'emmental	Salade de blé bio au maïs vinaigrette	Batavia et vinaigrette	
Salade marocaine	Betteraves vinaigrette	Salade Marco Polo	Pâté de foie et cornichon	Salade de crevettes et asperges vertes vinaigrette	
Chili sin carne	Poisson pané MSC et citron	Emincé de cuisse de poulet sauce aux champignons	Roti de dinde sauce tandoori	Cottage pie	
Riz bio créole	Epinards CE2 béchamel	Lentilles bio au jus	Brocolis bio persillés		
Julienne de légumes	Pommes de terre vapeur	Jeunes carottes au beurre	Purée de pommes de terre		
Vache qui rit	Fromage blanc local sucré	Petit moulé	Brie	Cheddar	
Clémentine	Eclair au chocolat	Nappé caramel	Banane bio	Apple cake cuisiné par nos chefs	

lundi 16 mars	mardi 17 mars	mercredi 18 mars	jeudi 19 mars	vendredi 20 mars
Salade de pommes de terre ravigote	Céleri bio rémoulade	Salade iceberg locale et emmental en dés	Potage courgette Vache qui rit	Salade coleslaw aux carottes bio
Salade de petits pois et cervelas	Duo de palmier et maïs vinaigrette	Salade de pâtes au pesto	Macédoine mayonnaise	Friand hot dog
Colin MSC sauce citron	Radiatori bio locaux	Poêlée de saucisses façon rougail	Haut de cuisse de poulet rôti au jus	Boulettes tomate mozzarella sauce paprika
Chou fleur CE2 béchamel	à la carbonara	Boulgour	Pommes rostis et ketchup	Printanière de légumes CE2
Blé pilaf	Haricots beurre à l'huile d'olive	Légumes couscous	Ratatouille niçoise	Coquillettes au beurre
Buchette de lait mélangé	Emmental râpé bio	Carré de Ligueuil	Maasdam bio	Petit moulé ail et fines herbes
Poire bio	Paris-Brest	Cocktail de fruits au sirop	Banane bio	Semoule au lait préparée par nos chefs

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Pour en savoir plus sur nos menus, **FLASHEZ CE QR CODE :**



Les marqueurs Qualité de votre menu Egalim en détails

Origine de toutes nos viandes : FRANCE

Produit local Produit bio Produit labellisé

AOP = Appellation d'Origine Protégée
 BBC = Bleu Blanc Cœur
 CE2 = Certification Environnementale niveau 2
 Global.G.A.P. = organisation qui définit les bonnes pratiques agricoles
 HVE = Haute Valeur Environnementale
 IGP = Indication Géographique Protégée
 LR = Label Rouge
 MEA = Mieux Etre Animal
 MSC = label de pêche responsable

Menus de la Restauration du Cuisinier Jeanne d'Arc de Carhaix

Période du 23 Mars au 10 Avril 2026

lundi 23 mars	mardi 24 mars	mercredi 25 mars	jeudi 26 mars	vendredi 27 mars
Betteraves bio vinaigrette	Salade de pâtes bio au maïs vinaigrette aux fines herbes	Carottes bio râpées vinaigrette	Potage de chou fleur	Pâté de campagne et cornichon
1/2 avocat sauce cocktail	Endives au bleu	Fonds d'artichauts sauce crème	Quiche au thon	Oeufs durs mayonnaise
Patates douces à la béchamel	Emincé de cuisse de poulet sauce aux épices espagnoles	Steak haché de veau sauce tomate	Rôti de porc issu de porc LR sauce au thym	Poisson meunière MSC et citron
Riz bio créole	Haricots verts bio persillés	Blé	Purée de pommes de terre	Epinards CE2 hachés à la béchamel
Brunoise de légumes	Frites	Poêlée de légumes	Poêlée de champignons à l'ail	Quinoa au beurre
Saint Paulin	Suisse sucré	Bûche de lait de mélangé	Cantal AOP	Petit Trôo CE2 de la laiterie de Montoire sur le loir
Yaourt aromatisé	Orange	Liégeois chocolat	Pomme bio	Flan parisien cuisiné par nos chefs

lundi 30 mars	mardi 31 mars	mercredi 01 avril	jeudi 02 avril	vendredi 03 avril
Carottes bio râpées vinaigrette	Crêpe au fromage	Accras de morue	Batavia aux croûtons et vinaigrette au vinaigre balsamique	Radis longs HVE au beurre demi-sel
Salade de pois chiches et chorizo	Salade de perles et tomates	Beignets de chou fleur	Rillettes de poisson	Macédoine mayonnaise
Gratin de poisson MSC	Nuggets de poulet	Poêlée de tortis bio	Lasagnes	Dahl de lentilles bio
et pommes de terre à la mozzarella	Chou fleur CE2 persillé	à la strasbourgeoise	à la bolognaise de boeuf bio	Riz bio
Fondue de poireaux	Purée de brocolis	Ratatouille niçoise	Gouda bio	Julienne de légumes
Carré de Ligueil	Petit moulé ail et fines herbes	Tomme blanche	Purée de pommes HVE et brisures de spéculoos	Vache qui rit
Pomme bio	Poire HVE	Gaufre flash		Liégeois vanille

Menu Chasse aux oeufs

lundi 06 avril	mardi 07 avril	mercredi 08 avril	jeudi 09 avril	vendredi 10 avril
FERIE	Œuf MEA mélangé à l'artichaut	Segments de pomelos	Salade coleslaw (carotte bio)	Salade de pommes de terre au maïs et tomates
	Pâté en croûte	Salade grecque	Crevettes sauce cocktail	Houmous
	Paupiette à la dinde sauce au thym	Boulettes au veau sauce tomate	Sauté de dinde BBC au paprika	Pizza au fromage cuisinée par nos chefs
	Pommes duchesse	Purée de carottes	Petits pois CE2	Batavia et vinaigrette
	Tomates à la provençale	Semoule	Coquillettes au beurre	Yaourt aromatisé bio
	Crème anglaise	Brie	Tomme noire IGP	Orange
	Brownie cuisiné par nos chefs	Flan vanille	Banane bio	

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Pour en savoir plus sur nos menus, **FLASHEZ CE QR CODE :**



Les marqueurs Qualité de votre menu Egalim en détails

Origine de toutes nos viandes : FRANCE

Produit local Produit bio Produit labellisé

AOP = Appellation d'Origine Protégée
 BBC = Bleu Blanc Cœur
 CE2 = Certification Environnementale niveau 2
 GlobalG.A.P. = organisation qui définit les bonnes pratiques agricoles
 HVE = Haute Valeur Environnementale
 IGP = Indication Géographique Protégée
 LR = Label Rouge
 MEA = Mieux Etre Animal
 MSC = label de pêche responsable