



MENU MAUPERTHUIS - SAINT AUGUSTIN



SEMAINE 11 - DU 09 AU 13 MARS 2026

lundi 9 mars 2026	mardi 10 mars 2026	mercredi 11 mars 2026	jeudi 12 mars 2026	vendredi 13 mars 2026
Oeuf dur	Salade verte vinaigrette		Carottes râpées	Pizza
Lasagnes végétarienne (pc)	Brandade de poisson (pc)		Paella (pc)	Cordon bleu
Yaourt aromatisé	Camembert		Rondelé aux noix	Ratatouille
Fruit	Compote de pommes		Crème vanille	Petits suisses aux fruits
				Banane
			S/V : Paella poisson (PC)	S/V : Poisson pané

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS :

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

MENU MAUPERTHUIS - SAINT AUGUSTIN



SEMAINE 12 - DU 16 AU 20 MARS 2026

lundi 16 mars 2026	mardi 17 mars 2026	mercredi 18 mars 2026	jeudi 19 mars 2026	vendredi 20 mars 2026
Potage poireaux pommes de terre Gratin de coquillettes au jambon de dinde (pc) [Logo] Yaourt aromatisé [AB] Liégeois chocolat [AB] S/V : Gratin de coquillettes au fromage (PC)	Tarte au fromage Poisson pané [Logo] Gratin d'épinards [Logo] Kiri [AB] Gâteau de semoule		Concombre bulgare [Logo] [AB] Omelette Gratin dauphinois [Logo] Chantailou Fruit [AB] [Logo]	Repas du printemps Le menu vous sera communiqué ultérieurement [Image of a tree] PRINTEMPS

[Logo] Plat Fait Maison

[Logo] Label Rouge

[Logo] Viande Bovine Française

[Logo] Produits Locaux

[Logo] Plat Végétarien

[AB] Produit Issue de l'Agriculture Biologique

[Logo] MSC Pêche Durable

[Logo] Haute Valeur Environnementale

[Logo] Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Concombre bulgare : crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

MENU MAUPERTHUIS - SAINT AUGUSTIN



SEMAINE 13 - DU 23 AU 27 MARS 2026

lundi 23 mars 2026	mardi 24 mars 2026	mercredi 25 mars 2026	jeudi 26 mars 2026	vendredi 27 mars 2026
Potage 7 légumes	Taboulé		Quiche*	Chou blanc à la japonaise
Burger de veau sauce moutarde	Aiguillettes de ble et emmental		Nuggets de poulet	Filet de hoki sauce crevettes
Boulghour au beurre	Gratin de courgettes		Jeunes carottes	Semoule
Tomme pyrenees	Petits suisses aux fruits		Fromage blanc sucré	Coulommiers
Liégeois vanille	Cookies vanille pépites de chocolat		Banane	Crème chocolat
S/V : Poisson en sauce			S/P: Salade paysanne	
			S/V : Salade paysanne / Nuggets de poisson	

Icons and labels for food quality: Plat Fait Maison, Label Rouge, Viande Bovine Française, Produits Locaux, Plat Végétarien, Produit Issue de l'Agriculture Biologique, MSC Pêche Durable, Haute Valeur Environnementale, Appellation d'Origine Protégée.

INFORMATIONS :
Chou blanc à la japonaise : Chou blanc, sésame, soja, sucre roux
S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENU MAUPERTHUIS - SAINT AUGUSTIN



SEMAINE 14 - DU 30 MARS AU 03 AVRIL 2026

lundi 30 mars 2026	mardi 31 mars 2026	mercredi 1 avril 2026	jeudi 2 avril 2026	vendredi 3 avril 2026
Salade verte vinaigrette Lasagnes à la provençale (pc)  St moret Fruit  	Oeuf dur mayonnaise Poule au pot  Fromage frais sucré Mousse au citron S/V : Pané de blé fromage épinards		MENU PÂQUES  Le menu vous sera communiqué ultérieurement	Saucisson à l'ail * Hoki poêlé au beurre  Gratin de butternut  Croc' lait Fruit S/P: Roulade de volaille S/V : Tarte aux poireaux

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS :

Lasagnes à la provençale : pâtes fraîches, tomates, courgettes, poivrons, crème, emmental

Salade composée : tomates, salade verte, maïs

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENU MAUPERTHUIS - SAINT AUGUSTIN



SEMAINE 15 - DU 06 AU 10 AVRIL 2026

lundi 6 avril 2026	mardi 7 avril 2026	mercredi 8 avril 2026	jeudi 9 avril 2026	vendredi 10 avril 2026
	Tarte au fromage Cordon bleu Haricots verts Chantaillou Fruit S/V : Poisson pané		Tomate vinaigrette Hachis parmentier "maison" (PC) Cheddar crème chocolat S/P : Saucisses de volaille S/V: Hachis parmentier de poisson (PC)	Salade Grecque Raviolini mozzarella et tomate (pc) Banane sauce chocolat

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade grecque : Concombres, tomates, féta, oignons rouges, olives noires

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc