

Ecole Sainte Marie de la Ferrade
Menus du 02/03/2026 au 06/03/2026

MENU
de la semaine

LUNDI

Céleri rémoulade



✖ Sauté de boeuf char sauce cantadou, agrume et potiron

Semoule
Courgettes



Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel

MARDI

Salade de blé aux petits légumes et vinaigrette aux herbes



✖ Hoki pmd sauce crème à la tomate

Chou fleur et emmental râpé



Fruit frais

MERCREDI

Repas végétarien

Pané à l'emmental
Carottes



✖ Saint Nectaire aop



✖ Tarte aux abricots dcg

VENDREDI

✖ Filet de colin d'Alaska pmd pané frais

Epinards branches à la crème



Fromage frais Petit Louis



Fruit frais

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres



Appellation
d'Origine Protégée



Décongelé



Produit de la mer
durable



Viande charolaise

Ecole Sainte Marie de la Ferrade
Menus du 09/03/2026 au 13/03/2026

MENU
de la semaine

LUNDI

*****Repas végétarien*****

- Nuggets de blé
- Bouquet de légumes (chou fleur, brocoli, carotte)
- Fromage blanc sucré
- Fruit frais

MARDI

- Carottes râpées
- Saucisse de Toulouse*
- Lentilles
- Mousse au chocolat au lait

MERCREDI

- Salade de betteraves vinaigrette à l'huile d'olive colza citron
- Colombo de dinde vf Riz
- Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet)
- Yaourt aromatisé

JEUDI

- Brandade de poisson pmd
- Camembert
- Cocktail de fruits

VENDREDI

sOgeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy



Ecole Sainte Marie de la Ferrade
Menus du 16/03/2026 au 20/03/2026

MENU
de la semaine

LUNDI

Repas végétarien

Radis roses et beurre



Omelette opa

Haricot vert et haricot beurre



Riz au lait

MARDI

Taboulé



Meunière colin pmd d'Alaska frais et quartier de citron

Ratatouille à la niçoise



Petit fromage frais sucré

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

*** C'est la fête : l'Irlande ***

Salade de céleri et pomme vinaigrette citron menthe



Curry de mouton aux pois chiches



Carottes et oignons au naturel



Cake pistache et fleur d'oranger

Filet de colin d'Alaska pmd pané frais

Pommes de terre sautées en lamelles



Tomme blanche



Cubes de poire au sirop et sauce chocolat

sOgeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy



Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable

Ecole Sainte Marie de la Ferrade
Menus du 23/03/2026 au 27/03/2026

MENU
de la semaine

LUNDI

Repas végétarien

Dahl de lentilles corails et riz



Edam



Crème dessert saveur vanille

MARDI

Beignets stick de mozzarella



● Rôti de dinde vf
et son jus



Julienne de légumes

Fruit frais

MERCREDI

*** Amuse-bouche : Datte ***

Pâté de campagne *
et cornichon



● Merlu pmd sauce aux
épices douces

Purée Saint Germain (pois
cassés et pommes de terre)



Yaourt nature sucré

VENDREDI

Salade iceberg
et croûtons



● Meunière colin pmd
d'Alaska frais

Macaroni

et emmental râpé



● Purée de pomme fraîche
bio et figue

sOgeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

AB
Issu de
l'agriculture
biologique

Produit de la mer
durable

Viande Française

Ecole Sainte Marie de la Ferrade
Menus du 30/03/2026 au 03/04/2026

MENU
de la semaine

LUNDI

Salade façon piémontaise
(oeuf)



Emincé de porc au caramel
Haricots verts à l'ail



Fruit frais

MARDI

*****Repas végétarien*****

Pané de blé, graine,
emmental, épinards
Carottes à la crème



Petit fromage frais sucré



Fruit frais

MERCREDI

JEUDI

Betterave et maïs



Rôti de boeuf char
et son jus
Pomme de terre en purée



Fromage blanc
Sucre roux

VENDREDI

***** Bol de riz *****

sauce tomate
Riz



Fruit

sOgeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy



Viande charolaise