


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

## JEUDI


\*\*\*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

sOgeres

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



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

## JEUDI

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

## VENDREDI

Brandade de poisson pmd

Camembert

Cocktail de fruits

sOgeres

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



Produit de la mer  
durable



Viande Française

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

### \*\*\* 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

## VENDREDI

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

## JEUDI

### \*\*\* 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



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