

# Sainte Clotilde

## Menu du Lundi 9 Mars au Vendredi 13 Mars 2026

Lundi 9 Mars	Inde	Mercredi 11 Mars	Jeudi 12 Mars	Vendredi 13 Mars
<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 Betteraves , Vinaigrette</li> <li>🌱 Feuilletés saucisses façon hot dog</li> <li>🌱 Salade de pommes de terre aux herbes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 Samoussas aux légumes</li> <li>🌱 Salade coleslaw à l'indienne</li> <li>🌱 Pamplemousse</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 Baguette façon pizza du chef</li> <li>🌱 Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette</li> <li>🌱 Fenouil râpé à l'orange</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 Velouté aux choux-fleurs</li> <li>🌱 Carottes cuites , Vinaigrette à l'orange</li> <li>🌱 Macédoine mayonnaise</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 Céleri rave sauce rémoulade</li> <li>🌱 Effiloché d'endives , Vinaigrette</li> <li>🌱 Taboulé d'Hiver (<b>semoule HVE</b>)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 Couscous de la mer</li> <li>🌱 Boulettes au veau</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 Butter chicken</li> <li>🌱 Bouchée de la mer au <b>colin MSC</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 Sauté de dinde , Sauce cajun</li> <li>🌱 <b>Saumonette MSC</b> rôtie , Sauce à l'oseille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 Jambon blanc</li> <li>🌱 Fish and chips de <b>colin MSC</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 Filet de <b>lieu MSC</b> , sauce à l'aneth</li> <li>🌱 Omelette fromagère</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 <b>Semoule HVE</b></li> <li>🌱 Légumes couscous printanier</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 Petits légumes à la crème</li> <li>🌱 Riz Madras</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 Haricots verts à l'ail</li> <li>🌱 <b>Tortis HVE</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 Frites</li> <li>🌱 Salade verte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 <b>Coquillettes HVE</b></li> <li>🌱 Petits pois aux oignons</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 Assortiments de fromages</li> <li>🌱 Laitage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 Assortiments de fromages</li> <li>🌱 Laitage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 Assortiments de fromages</li> <li>🌱 Laitage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 Assortiments de fromages</li> <li>🌱 Laitage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 Assortiments de fromages</li> <li>🌱 Laitage</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 Fruits de saison</li> <li>🌱 Yaourt aux fruits</li> <li>🌱 Flan nappé au caramel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 Lassi à la mangue (<b>CHICHERY</b>)</li> <li>🌱 Fruits de saison</li> <li>🌱 Liégeois à la vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 Fromage blanc à la confiture de fraises</li> <li>🌱 Fruits de saison</li> <li>🌱 Tarte Bourdalou</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 Crème aux œufs du chef</li> <li>🌱 Fruits de saison</li> <li>🌱 Cocktail de fruits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 Compote de pommes et cannelle</li> <li>🌱 Fruits de saison</li> <li>🌱 Mousse au citron</li> </ul>

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - 🌱 Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# Sainte Clotilde

## Menu du Lundi 16 Mars au Vendredi 20 Mars 2026

	Végétarien			
Lundi 16 Mars	Mardi 17 Mars	Mercredi 18 Mars	Jeudi 19 Mars	Vendredi 20 Mars
Pâté de campagne Chou blanc râpé , Vinaigrette Macédoine de légumes au fromage blanc et au curry	Carottes <b>Locales</b> râpées , Vinaigrette Salade verte , Vinaigrette Haricots rouges façon houmous sur toast	Salade de riz et maïs Friand au fromage Potage de légumes	Pamplemousse Céleri rave sauce rémoulade Chou rouge aux pommes , Vinaigrette	Salade de pommes de terre, cornichons et persil Betteraves , Vinaigrette Coleslaw
Sauté de dinde , Sauce Napolitaine Filet de <b>merlu MSC</b> , sauce à l'aneth	Saucisse végétale au blé et pois , Sauce rougail Riz cantonais végétarien	Croque monsieur du chef Croque monsieur au chèvre, mozzarella du chef	Pasta party Bolognaise Carbonara de <b>saumon MSC</b>	Filet de <b>colin MSC</b> , Sauce crème Omelette aux fines herbes
Haricots verts à l'ail Blé nature	Riz créole Petits pois aux oignons	Salade verte , Vinaigrette Pommes de terre rôties au thym	<b>Macaronis HVE</b> Carottes braisées	Choux fleurs en gratin <b>Semoule HVE</b>
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Fruits de saison Crème dessert au caramel Yaourt aromatisé	Liégeois à la vanille Fruits de saison Pomme rôtie et crumble	Coupe banane caramel Fruits de saison Panna cotta au coulis de kiwis	Cake à la noix de coco du chef Fruits de saison Salade de fruits du chef	Fruits de saison Compote de pommes Yaourt aux fruits

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# Sainte Clotilde

## Menu du Lundi 23 Mars au Vendredi 27 Mars 2026

Lundi 23 Mars	Mardi 24 Mars	Mercredi 25 Mars	Jeudi 26 Mars	Vendredi 27 Mars
<ul style="list-style-type: none"> <li> Carottes <b>Locales</b> râpées , Vinaigrette</li> <li> Velouté de patate douce Radis , Beurre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Charcuterie et condiments</li> <li> Chou blanc râpé aux noix et Emmental , Vinaigrette</li> <li> Salade de <b>coquillettes HVE</b> sauce cocktail</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge , Vinaigrette</li> <li> Haricots rouges au maïs , Vinaigrette</li> <li> Salade de haricots verts</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Potage de légumes</li> <li>Pizza aux quatre fromages</li> <li> Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Betteraves , Vinaigrette à la Normande</li> <li> Endives aux noix , Vinaigrette</li> <li>Saucisson à l'ail , Cornichons</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Saucisse de Toulouse</li> <li>Filet de <b>merlu MSC</b> , Sauce estragon</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sauté de bœuf au paprika</li> <li>Nuggets au poisson , Sauce tartare</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes</li> <li><b>Saumon MSC</b> au beurre rouge</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Boulettes à l'agneau , Sauce aux épices</li> <li>Dos de <b>lieu MSC</b> , Sauce aux épices</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Filet de <b>colin MSC</b> , Sauce à la crème</li> <li> Omelette nature</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li> Lentilles vertes au jus</li> <li> Haricots beurre persillés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Brocolis gratinés</li> <li> Pommes de terre rissolées</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> <b>Semoule HVE</b></li> <li> Gratin de radis et son crumble aux fanes de radis</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Riz créole</li> <li> Céleri rôti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Fondue d'épinards à l'ail</li> <li> <b>Torsade de blé et pois chiches HVE</b></li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Assortiments de fromages</li> <li> Laitage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assortiments de fromages</li> <li> Laitage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assortiments de fromages</li> <li> Laitage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assortiments de fromages</li> <li> Laitage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assortiments de fromages</li> <li> Laitage</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li> Fruits de saison</li> <li> Fromage blanc à la confiture de fraises</li> <li>Quatre quart</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Yaourt aux fruits</li> <li> Fruits de saison</li> <li> Crème dessert au caramel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Fruits de saison</li> <li>Liégeois au chocolat</li> <li> Donut</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Crumble aux pommes du chef</li> <li> Fruits de saison</li> <li> Compote de poires</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Fruits de saison</li> <li> Ile flottante du chef</li> <li> Suisse fruité</li> </ul>

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# Sainte Clotilde

## Menu du Lundi 30 Mars au Vendredi 3 Avril 2026

	Végétarien			
Lundi 30 Mars	Mardi 31 Mars	Mercredi 1 Avril	Jeudi 2 Avril	Vendredi 3 Avril
<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 Œuf mimosa</li> <li>🌱 Salade verte à l'Emmental , Vinaigrette</li> <li>🌱 Haricots beurre au persil , Vinaigrette aux échalotes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 Potage de légumes</li> <li>🌱 Salade de lentilles</li> <li>🌱 Tzatziki aux betteraves</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 Roulé au chorizo</li> <li>🌱 Carottes <b>Locales</b> râpées , Vinaigrette</li> <li>🌱 Rillettes de <b>colin MSC</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 Céleri rave sauce rémoulade</li> <li>🌱 Houmous du chef et son toast</li> <li>🌱 <b>Taboulé HVE</b> de radis et ses fanes aux amandes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 Chou blanc aux pommes , Sauce coleslaw</li> <li>🌱 <b>Velouté</b> aux champignons</li> <li>🌱 Salade de blé et mimolette , Vinaigrette</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 Pilon de poulet rôti aux herbes</li> <li>🌱 Filet de <b>lieu MSC</b> à la dieppoise</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 Quiche normande</li> <li>🌱 Cordon bleu végétarien</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 Rôti de dinde , Sauce crème</li> <li>🌱 Filet de saumon rôti , Sauce à l'oseille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 Chili con carne</li> <li>🌱 Marmite du pêcheur au <b>colin MSC</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 Filet de <b>hoki MSC</b> , sauce vierge</li> <li>🌱 Chipolatas aux herbes</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 Riz pilaf au thym</li> <li>🌱 Endives braisées</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 Panais rôtis au miel</li> <li>🌱 <b>Coquillettes HVE</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 Purée de patates douces</li> <li>🌱 Choux-fleurs rôtis au paprika</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 Haricots verts à l'ail</li> <li>🌱 Riz</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 Frites</li> <li>🌱 Salade verte</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 Assortiments de fromages</li> <li>🌱 Laitage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 Assortiments de fromages</li> <li>🌱 Laitage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 Assortiments de fromages</li> <li>🌱 Laitage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 Assortiments de fromages</li> <li>🌱 Laitage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 Assortiments de fromages</li> <li>🌱 Laitage</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 Coupe à la banane et au chocolat</li> <li>🌱 Fruits de saison</li> <li>🌱 Gaufre au sucre glace</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 Fromage blanc à la cassonade</li> <li>🌱 Fruits de saison</li> <li>🌱 Mousseline vanille et coulis de framboises</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 Fruits de saison</li> <li>🌱 Crème dessert à la vanille</li> <li>🌱 Pomme rôtie et crumble</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 Flan pâtissier nature du chef</li> <li>🌱 Fruits de saison</li> <li>🌱 Salade de fruits du chef</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 Fruits de saison</li> <li>🌱 Yaourt aux fruits</li> <li>🌱 Semoule au caramel</li> </ul>











Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - 🌱 Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



# Sainte Clotilde

## Menu du Mardi 7 Avril au Vendredi 10 Avril 2026

Mardi 7 Avril	Mercredi 8 Avril	Jeudi 9 Avril	Vendredi 10 Avril
<ul style="list-style-type: none"> <li> Concombres , Sauce au fromage blanc</li> <li> Salade de pommes de terre aux herbes</li> <li> Poireaux rôtis façon gribiche</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Radis , Beurre</li> <li> Pêche au thon</li> <li> Céleri rave sauce rémoulade</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Carottes <b>Locales</b> râpées , Vinaigrette aux échalotes</li> <li>Cornet de jambon à la russe</li> <li> Salade de haricots verts aux échalotes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de riz, maïs et thon , Vinaigrette</li> <li> Chou blanc râpé façon rémoulade</li> <li> Betteraves , Vinaigrette</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Sauté de veau à l'estragon</li> <li>Filet de <b>hoki MSC</b> , Sauce estragon</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nuggets à la volaille</li> <li>Filet de <b>lieu MSC</b> , Sauce bonne femme</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lasagnes Bolognaise du chef</li> <li> Lasagnes aux épinards et au chèvre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Waterzooï de <b>colin MSC</b></li> <li>Escalope de dinde , Sauce dijonnaise</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li> Riz basmati façon pilaf</li> <li> Chou fleur rôti à l'ail</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Petits pois au jus</li> <li> Patates douces rôties au thym</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Salade verte , Vinaigrette</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Haricots beurre persillés</li> <li> Pommes de terre au four</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Assortiments de fromages</li> <li> Laitage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assortiments de fromages</li> <li> Laitage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assortiments de fromages</li> <li> Laitage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assortiments de fromages</li> <li> Laitage</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li> Fromage blanc à la confiture de fraises</li> <li> Fruits de saison</li> <li> Semoule au lait</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Crème dessert praliné</li> <li> Fruits de saison</li> <li> Coupe banane caramel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Ile flottante du chef</li> <li> Fruits de saison</li> <li> Compote de pommes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Salade de fruits du chef</li> <li> Fruits de saison</li> <li> Suisse fruité</li> </ul>

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# Sainte Clotilde

## Menu du Lundi 13 Avril au Vendredi 17 Avril 2026

Lundi 13 Avril	Mardi 14 Avril	Mercredi 15 Avril	Végétarien Jeudi 16 Avril	Oriental Vendredi 17 Avril
<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade verte , Vinaigrette</li> <li>Choux fleurs mimosa , Sauce mayonnaise</li> <li>Carottes et chou blanc râpés aux raisins secs , Vinaigrette</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Taboulé (<b>semoule HVE</b>)</li> <li>Pâté de campagne , Cornichons</li> <li>Bâtonnets de concombres , Sauce fromage blanc ciboulette</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Friand au fromage</li> <li>Céleri rave râpé sauce cocktail</li> <li>Salade de brocoli feta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de maïs et radis , Vinaigrette</li> <li>Poireaux , Vinaigrette</li> <li>Wrap de thon aux carottes râpées</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Houmous du chef et son toast</li> <li><b>Carottes LOCALES</b> à l'orientale</li> <li>Pamplemousse</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Pilon de poulet rôti mariné <b>Saumonette MSC</b> rôtie , Sauce citron</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rôti de bœuf , Sauce échalotes au vinaigre <b>Colin MSC</b> meunière</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Escalope de porc , sauce Dijonnaise</li> <li>Beignets au poisson , Sauce tartare</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tortilla aux oignons</li> <li>Tortellini ricotta et épinards, sauce fromagère</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Filet de <b>hoki MSC</b> , Sauce aux épices</li> <li>Couscous merguez</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Frites</li> <li>Épinards à la crème</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Petits pois aux oignons</li> <li>Riz créole</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Choux fleurs en gratin</li> <li>Coeur de blé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Haricots verts à l'étuvé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Légumes couscous printanier</li> <li><b>Semoule HVE</b></li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Assortiments de fromages</li> <li>Laitage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assortiments de fromages</li> <li>Laitage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assortiments de fromages</li> <li>Laitage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assortiments de fromages</li> <li>Laitage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assortiments de fromages</li> <li>Laitage</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Fromage blanc à la cassonade</li> <li>Fruits de saison</li> <li>Pomme au four à la cannelle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fruits de saison</li> <li>Flan nappé au caramel</li> <li>Smoothie banane kiwi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Flan pâtissier du chef sans pâte</li> <li>Yaourt aux fruits</li> <li>Fruits de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Crumble aux poires</li> <li>Fruits de saison</li> <li>Panna cotta aux framboises</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de fruits à la fleur d'oranger</li> <li>Compote de pommes et banane du chef</li> <li>Liégeois au chocolat</li> </ul>

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

