

Ecoles de Bais



Semaine 10 du lundi 2 mars au vendredi 6 mars 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Carottes rapées BIO vinaigrette		Salade verte, maïs et feta AOP	Saucisson à l'ail + cornichon	Potage
Gnocchis à l'italienne *	Escalope de poulet viennoise	Sauté de bœuf RAV sauce carbonade	Pâtes HVE à la carbonara *	Marmitte de colin MSC sauce ciboulette
-	Lentilles CE2	Haricots verts CE2 aux oignons	-	Riz BIO créole
Carré frais	Vache picon	Petit moulé à l'ail	Emmental	
	Fruit de saison	Barre bretonne		Maestro au chocolat



Repas végétarien

@ Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc
Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Plats
compos
és

Certifié





Ecoles de Bais



Semaine 11 du lundi 9 mars au vendredi 13 mars 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Potage	Roulade de dinde	Pommes de terre CE2 surimi MSC mayonnaise		
Filet de poulet sauce au curry	Steak haché sauce moutarde	Endives au jambon *	Filet de poulet au jus	Brandade de poisson MSC *
Haricots beurre CE2 à l'ail et au persil	Semoule HVE	-	Riz BIO	-
	Edam	St Paulin	Buche pilat	Coulommiers
Beignet au chocolat		Fruit de saison	Ananas au sirop	Purée de pomme banane



Repas végétarien

Ⓢ Plat contenant du porc



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc
Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Plats
composés

Certifié





Ecoles de Bais



Semaine 12 du lundi 16 mars au vendredi 20 mars 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Potage	Carottes rapées BIO vinaigrette	Pomelos au sucre		
Tortellini ricotta épinard sauce crème *	Sauté de porc sauce rougail	Emincés de bœuf sauce bourguignonne	Tartiflette * Pdt CE2	Paupiette de poisson MSC sauce hollandaise
-	Pommes de terre aux herbes	Haricots plats CE2 cuisinés	Salade verte	Riz thai
Gouda		Madame Loïk BIO	Vache qui rit BIO	Emmental
	Velouté aux fruits	Tarte aux pommes	Gateau basque	Fruit de saison



Repas végétarien

@ Plat contenant du porc



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc
Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Plats
composés

Certifié





Ecoles de Bais



Semaine 13 du lundi 23 mars au vendredi 27 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade piémontaise végétarienne Pdt CE2	Salade coleslaw	Tartinade de thon MSC au fromage frais	Œufs durs CE2 mayonnaise	
Sauté de porc au thym	Poisson meunière msc + citron	Roti de bœuf sauce aux carottes	Paupiette de veau sauce forestière	Steak haché sauce fromagère
Petits pois CE2	Blé BIO pilaf	Riz BIO	Purée de pdt	Frites
		Babybel		Carré de l'est
Mousse au chocolat	Flan gélifié au caramel	Fruit de saison	Fruit de saison	Purée pomme fraise



Repas végétarien

@ Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Plats
composés

Certifié



Ecoles de Bais



Semaine 14 du lundi 30 mars au vendredi 3 avril 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pâté de campagne		Salade vitaminée	Carottes rapées BIO vinaigrette	Potage
Emincés de dinde BBC sauce basquaise	Poulet yassa	Filet de colin MSC sauce au beurre blanc	Couscous végétarien *	Boulettes de bœuf sauce tomate
Poêlée campagnarde	Riz BIO	Boulgour CE2 aux petits légumes	-	Haricots verts CE2 sautés à l'ail
	Yaourt aromatisé	Cantal AOP	Coulommiers	
Fruit de saison	Fruit de saison	Coupelle de fruits au sirop		Crêpe au sucre



Repas végétarien

® Plat contenant du porc



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Plats
composés



Origine U.E.

Certifié



Ecoles de Bais



Semaine 15 du lundi 6 avril au vendredi 10 avril 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

		Salade de lardons aux croutons	Taboulé HVE	Œufs durs CE2 mayonnaise
	Filet de poulet sauce aux oignons	Filet de poulet sauce colombo	Filet de merlu MSC sauce aneth	Boulettes d'agneau sauce forestière
	Frites	Gratin de brocolis et pdt CE2	Purée de carottes CE2	Haricots blancs CE2
	Petit moulé nature	Camembert	Brie	
	Fruit de saison	Purée pomme poire BIO		Dessert de Pâques



Repas végétarien



® Plat contenant du porc



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique

Produit AOP



Plats composés

Certifié

Ecoles de Bais



Semaine 16 du lundi 13 avril au vendredi 17 avril 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI



JEUDI

VENDREDI

Cervelas + cornichon	Betteraves CE2 et feta AOP	Nems aux légumes	Céleri remoulade BIO	Carottes rapées BIO vinaigrette
Pâtes à la bolognaise BIO*	Chipolatas	Filet de colin MSC sauce au citron	Nuggets de blé + ketchup	Aiguillettes de poulet sauce au poivre
-	Lentilles CE2 cuisinées	Blé BIO	Haricots beurre CE2 persillés	Frites
Gouda	Fromage blanc sucré	Mimolette	Fromage carré frais	Camembert
Fruit de saison	Purée de pomme banane	Poire au sirop	Chou à la vanille	Fruit de saison



Repas végétarien

® Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Plats composés

Certifié





Ecoles de Bais



Semaine 17 du lundi 20 avril au vendredi 24 avril 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade coleslaw BIO	Salade piémontaise végétarienne	Crêpe au fromage	Pâté de campagne + cornichon ®	Céleri BIO fromage blanc et moutarde à l'ancienne
Paupiette de veau cuisinée	Tarte au fromage	Emincés de dinde BBC sauce tex mex	Gratin de coquillettes au jambon *	Poisson meunière MSC + sauce tartare
Haricots plats CE2 persillés	Salade verte HVE	Carottes CE2 au beurre	-	Riz camarguais IGP
Emmental	Yaourt aromatisé	Petit Louis	Coulommiers	Edam
Marbré	Crème à la vanille	Fruit de saison	Fruit de saison	Purée de pomme HVE



Repas végétarien

® Plat contenant du porc



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur

pêche durable



Produit biologique

Produit AOP



Plats composés

Certifié

