









Menus FÉVRIER 2026

Mauléon : Collège Sainte Anne

lundi 23 février	mardi 24 février	jeudi 26 février	vendredi 27 février
BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	CÉLERI RÉMOULADE	OEUF DUR MAYONNAISE	SALADE DE POMMES DE TERRE BIO 
SALADE FROMAGÈRE	POTAGE DE BUTTERNUT ET MIMOLETTE	RILLETES DE POISSON	CAROTTES RAPEES
BOLOGNAISE	DAHL DE LENTILLE CORAIL AUX FRUITS SECS	SAUTÉ DE POULET LOCAL 	POISSON MSC SCE AGRUMES 
TORTIS HVE 	RIZ BIO 	BROCOLIS BIO 	EPINARDS CRÈME
-	GRATIN DE CHOU FLEUR	PURÉE	BLE
EDAM	TOMME NOIRE	CAMEMBERT	BÛCHE MI-CHÈVRE
LAITAGE LOCAL 			
POIRE AU SIROP	CRÈME DESSERT CARAMEL	ROULÉ CONFITURE ABRICOTS	FRUIT DE SAISON
FROMAGE BLANC LOCAL CONFITURE 	FRUIT DE SAISON	FRUITS CUITS AUX ÉPICES	ANANAS RÔTI

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 





Produit Local 


Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menu MARS 2026

Mauléon : Collège Sainte Anne

	Asie		Repas végétarien
lundi 02 mars	mardi 03 mars	jeudi 05 mars	vendredi 06 mars
PÂTÉ DE CAMPAGNE CORNICHONS	NEMS	VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR BIO 	CÉLERI RAVE
OEUFS	SALADE DE PERLES	POIREAUX VINAIGRETTE	CAROTTE CUITE VINAIGRETTE A L'ORANGE
BOULETTES À L'AGNEAU SAUCE NAPOLITAINE	POULET LOCAL A LA THAÏ 	PASTASOTTO BROCOLI FROMAGE	COLIN MSC MEUNIÈRE & SAUCE TARTARE
SEMOULE HVE ET LÉGUMES COUSCOUS 	RIZ CANTONNAIS	COQUILLETES BIO 	POMMES DE TERRE
BRIE	MIMOLETTE	TOMME	EDAM
		LAITAGE LOCAL 	
COMPOTE	SALADE DE FRUITS EXOTIQUES	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
BANANE CHOCOLAT	CRÈME COCO	GÂTEAU DU CHEF	NAPPÉ CARMEL

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 











Produit Local 


Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menu MARS 2026

Mauléon : Collège Sainte Anne

lundi 09 mars	mardi 10 mars	jeudi 12 mars	vendredi 13 mars
SALADE DE PÂTES	POTAGE DE LÉGUMES BIO 	CHOU ROUGE AUX POMMES LOCALES 	OEUF MAYONNAISE
CHOU BLANC VINAIGRETTE	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE	MACEDOINE SAUCE FROMAGE BLANC LOCAL 	CHAMPIGNONS A LA CREME
CORDON BLEU SAUCE TOMATE	CHILI SIN CARNE	SAUTÉ DE PORC LOCAL SAUCE MOUTARDE 	GRATIN DE PÂTES HVE AU POISSON 
CAROTTES SAUTÉES	RIZ BIO CREOLE 	CHOU FLEUR BIO GRATINÉ 	SALADE VERTE
SEMOULE HVE 		POMMES DE TERRE	
BÛCHE MI CHÈVRE	ST PAULIN	GOUDA	CAMEMBERT
LAITAGE LOCAL			
COCKTAIL DE FRUITS	POMME LOCALE AU FOUR A LA CANNELLE 	PÂTISSERIE DU CHEF	SALADE DE FRUITS DU CHEF
CRÈME CARAMEL	FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT	COMPOTE DE POMMES

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 






Produit Local 


Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menu MARS 2026

Mauléon : Collège Sainte Anne

lundi 16 mars	mardi 17 mars	jeudi 19 mars	vendredi 20 mars
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE 	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON BIO 	SAUCISSON À L'AIL ET CORNICHONS
RADIS ROSES ET BEURRE	VELOUTÉ DE PATATE DOUCE	PIZZA AU FROMAGE	SALADE D'ENDIVES AUX NOIX
CHIPOLATAS	SAUTÉ DE BOEUF LOCAL AU PAPRIKA 	NUGGETS VÉGÉ SAUCE KETCHUP	FILET DE COLIN MSC SAUCE CRÈME
LENTILLES VERTES	BROCOLIS BIO GRATINÉS 	RIZ CREOLE	FONDUE D'ÉPINARDS
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	BLE A LA TOMATE	CÉLERI RÔTI	TORTIS
MIMOLETTE	EMMENTAL	BRIE	FROMAGE BLANC LOCAL 
LAITAGE LOCAL 			
ABRICOT AU SIROP	LIEGEOIS	CLAFOUTIS	FRUIT DE SAISON
CRÈME VANILLE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	ILE FLOTTANTE DU CHEF

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menu MARS 2026

Mauléon : Collège Sainte Anne

lundi 23 mars	mardi 24 mars	jeudi 26 mars	vendredi 27 mars
MACEDOINE DE LEGUMES	POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON BIO 	CÉLERI RÉMOULADE	CHOU BLANC SAUCE COLESLAW
SALADE VERTE A L'EMMENTAL	TZATZIKI À LA BETTERAVE	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS	SALADE DE RIZ MAÏS CIBOULETTE
POULET LOCAL FAÇON MARBELLA 	FALAFEL SAUCE TAHINI AU FROMAGE BLANC	EMINCÉ DE DINDE LOCALE SAUCE DU CHEF 	PARMENTIER DE LA MER
SEMOULE BIO 	RIZ	POEELE DE LEGUMES	SALADE VERTE
ENDIVES BRAISÉES	HARICOTS VERTS À L'AIL	PÂTES	
COMTE	ST PAULIN	CHÈVRE	BRIE
LAITAGE LOCAL 			
CRÈME CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	SEMOULE AU LAIT	COMPOTE
FRUIT DE SAISON	CHOU A LA CREME	FRUIT DE SAISON	ANANAS AU SIROP

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 




Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.




Menu MARS 2026


Mauléon : Collège Sainte Anne



			MENU ANTI GASPI
lundi 30 mars	mardi 31 mars	jeudi 02 avril	vendredi 03 avril
SALADE DE PERLES	RADIS ROSE ET BEURRE	CAROTTES RAPEES A L'ECHALOTE	
BROCOLIS VINAIGRETTE	CONCOMBRE VINAIGRETTE	MORTADELLE ET CORNICHON	
JAMBON BRAISÉ	BOULETTE VÉGÉ TOMATE BASILIC	LASAGNES BOLOGNAISE	
CAROTTES FAÇON VICHY	RIZ BIO PILAF 	SALADE VERTE	
SEMOULE HVE SAUCE TOMATE 	POEELEE DE LEGUMES	-	
CANTAL	CAMEMBERT	EDAM	
LAITAGE LOCAL			
SALADE DE FRUITS	YAOURT AROMATISÉ	FRUIT DE SAISON	
NAPPE CAMEL	FRUIT DE SAISON	CRÈME COCO	

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.