



Ville de St Max Menus scolaires Mars & Avril 4 composantes



par **sodexo**

Semaine 1 : Du 02 au 06 Mars 2026

Lundi « Menu végétarien »	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Coleslaw (carotte, chou blanc) <i>Sauce façon vol au vent (quenelle)</i>	Salade de riz (tomate, concombre, basilic) <i>Nuggets de poulet</i>	Céleri vinaigrette au miel <i>Sauté de porc sauce aux olives</i>	Parmentier saumon, lentilles corail et purée de courgettes	Sauté de dinde sauce moutarde
Blé	Brocolis béchamel	Semoule	/	Haricots verts
Compote de pommes	Ile flottante	Dessert lacté flan vanille caramel	Brie Fruit de saison	Emmental Cake au chocolat

*aide UE à destination des écoles



Ville de St Max

Menus scolaires

Mars & Avril

4 composantes



Semaine 2 : Du 09 au 13 Mars 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi « Menu végétarien »
<i>Sauté de  œuf provençale (tomate, herbes de Provence)</i>	Betteraves  <i>Bolognaise de canard, Haricots blancs et tomate</i>	Soupe de brocolis mascarpone <i>H  sauce coco citron vert</i>	Coleslaw rouge (carotte, chou rouge, mayonnaise) Jambon blanc de porc 	Tartinade potiron fromage frais ciboulette Nuggets de blé et ketchup
Ratatouille et Pot  Fromage frais Chanteneige  Fruit de saison 	Farelles   Yaourt aux fruits  	Boulgour Fruit de saison 	Haricots blancs sauce tomate Yaourt nature 	Riz  Fruit de saison 

*aide UE à destination des écoles



Ville de St Max

Menus scolaires

Mars & Avril

4 composantes



Semaine 3 : Du 16 au 20 Mars 2026

Lundi	 Mardi Fête de l'Irlande	Mercredi	Jeudi « Menu végétarien » 	Vendredi
Endives  vinaigrette	Salade verte  , sauce végétale et menthe		Œuf  sauce fromage blanc ciboulette	
Sauté de  uf sauce forestière (champignons)	Beignets de poisson 	Sauté de  inde sauce romarin	Quenelles au curry	Sauce carbonara  (lardons)
Chou fleur en béchamel et pomme de terre	Pommes de terre quartier avec peau et ketchup	Petits pois, carottes	Chou romanesco et blé	Coquillette 
		Pointe de brie		Fromage fondu vache qui rit 
Yaourt aux fruits 	Crème dessert pistache	Cookie pépites de chocolat 	Fruit de saison 	Fruit de saison 

*aide UE à destination des écoles



Ville de St Max Menus scolaires Mars & Avril 4 composantes



Semaine 4 : Du 23 au 27 Mars 2026

Lundi « Menu végétarien »	Mardi	Mercredi	Jeudi Menu Local	Vendredi
Houmous		Crêpe tomate mozzarella		Soupe crème courgettes et p.pois
Tajine de légumes et omelette	Poulet au jus	Sauté de porc au miel	Sauté de bœuf d'oignons jus	Parmentier de colin et saumon purée de céleri
Semoule	Haricots verts à l'ail et boulgo	Brocoli et chou fleur béchamel	Orge perlée sauce tomate	
	Camembert		Fromage fondu Vaillotte	
Yaourt aromatisé vanille	Compote pommes	Fruit de saison	Compote de pommes poires	Crème dessert caramel indiv

*aide UE à destination des écoles



Ville de St Max Menus scolaires Mars & Avril 4 composantes



Semaine 5 : Du 30 Mars au 03 Avril 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi « Menu végétarien »	Vendredi
Céleri  rémoulade <i>Sauté de porc  sauce cornichon oignon moutarde</i>	Salade de haricots rouges, tomate et maïs Rôti de dinde  aux petits légumes	Salade verte, dès de chèvre et vinaigrette miel <i>Sauté de  bœuf sauce façon bourguignon</i>	« Menu végétarien »  Sauce carotte, butternut et pois chiche	Salade coleslaw (carotte, chou blanc ) Poisson blanc meunière 
Pommes smile Compote pomme pamplemousse 	Haricots verts  Petit fromage frais petit suisse 	Lentilles mijotées  Purée pomme poire 	Croquettes  Yaourt nature  Fruit de saison 	Brocolis en purée  à la vache qui rit Gâteau au yaourt  Et Petit chocolat

*aide UE à destination des écoles



Ville de St Max

Menus scolaires

Mars & Avril

4 composantes



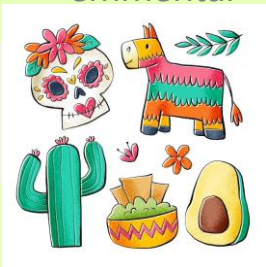
Semaine 6 : Du 06 au 10 Avril 2026

Lundi	Mardi J+4	Mercredi Menu Far West	Jeudi « Menu végétarien »	Vendredi Repas de Printemps
FERIE	Salade du pommier (carottes, céleris, pommes)	Salade verte mozzarella cheddar	Potage de brocolis qui rit (fromage fondu vache qui rit)	Gratin de pépinettes (pâtes) au saumon
	Sauté de dinde aigre douce	Steak haché de bœuf	Sorrisi ricotta épinards sauce tomate	
	Petits pois et PDT	Poêlée forestière et PDT	/	
	Crème dessert caramel indiv	Cookie pépites de chocolat	Fruit de saison	Yaourt nature indiv Creme et pâte à tartiner

*aide UE à destination des écoles



Semaine 7 : Du 13 au 17 Avril 2026

Lundi Façon Mexique « Menu végétarien »	Mardi	Mercredi	Jeudi « Menu végétarien »	Vendredi
Tartinade d'avocat et chips triangle de maïs	Salade verte et maïs vinaigrette curry	Œuf dur  mayonnaise		
<i>Enchilada haricots rouges, tortilla et emmental</i>	<i>Sauté de  œuf forestière (champignons)</i>	<i>Échine de porc sauce provençale</i>	Parmentier d'émince végétal purée de butternut 	Dès de colin d'Alaska sauce crème herbes
				
	Chou fleur en béchamel et pomme de terre	Cornette à l'épeautre  (pâtes)		Carottes et blé
			Saint Paulin 	Yaourt nature 
Dessert lacté flan vanille nappé caramel 	Compote pommes 	Fruit de saison 	Barre bretonne	Fruit de saison 

*aide UE à destination des écoles



Semaine 8 : Du 20 au 24 Avril 2026

Lundi	Mardi	Mercredi « Menu végétarien » 	Jeudi	Vendredi
Haricots blancs, tomates, concombres et olives  <i>Boulettes de bœuf sauce paprika</i>	 <i>Sauté de dinde sauce moutarde</i>	Salade de riz niçoise  <i>Omelette</i>	Parmentier colin d'Alaska et pois chiches à la purée de brocolis 	 Salade verte vinaigrette agrumes  Steak haché de bœuf au jus
Petits pois mijotés  Fromage blanc	Boulgour  Edam  Fruit de saison	Ratatouille   Fruit de saison	 Fromage fondu Vaillotte  Purée pomme banane	 Coquilles à l'épeautre et emmental  Cake au citron

*aide UE à destination des écoles



Ville de St Max Menus scolaires Mars & Avril 4 composantes



par **sodexo**

Semaine 9 : Du 27 Avril au 1^{er} Mai 2026

Lundi « Menu végétarien »	Mardi Menu Local	Mercredi	Jeudi « Menu végétarien »	Vendredi
Coquillettes  au pesto rouge	Chou blanc 		Tartinade  œuf ciboulette	FERIE
Omelette  sauce basquaise (ail, tomate, poivron)	Sauté de  sauce estragon (tomate, olive, poivrons)	Poulet  au jus	Cordon bleu végétal (blé)	
Duo de haricots (verts et blancs)	Lentilles  et carottes	Purée Dubarry(chou fleur et pommes de terre)	Purée de céleri et pomme cube	FERIE
Fromage blanc 		Fromage frais Chanteneige 		
	Crème dessert vanille 	Smoothie framboise basilic	Fruit de saison 	

*aide UE à destination des écoles