

Menus du 23 février au 03 avril 2026

RESTAURANTS DE MARGAUX CANTENAC LABARDE

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



Légende :

Produits Bio

Produits Labelisés

Produits Pêche durable



Repas Végétarien		Repas Asiatique	Repas Végétarien	
lundi 23 février	mardi 24 février	jeudi 26 février	vendredi 27 février	
POTAGE TOMATE VERMICELLES	TABOULÉ (À LA SEMOULE BIO)	CAROTTES BIO ET CHOU CHINOIS VINAIGRETTE AIGRE DOUCE	SALADE VERTE BIO AU JAMBON	
NUGGET'S DE VOLAILLE	BOULETTES DE TOMATE BASILIC	PORC AU CARAMEL	FILET DE POISSON MSC	
PURÉE AU POTIRON	HARICOTS BEURRE	RIZ IGP FACON PILAF	GRATIN POMMES DE TERRE BIO ET POIREAUX	
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	
COMPOTE DE FRUITS BIO	CRUMBLE AUX FRUITS	ANANAS ROTI	FRUIT DE SAISON BIO	

Repas Végétarien		Repas Végétarien	Repas Végétarien	
lundi 23 mars	mardi 24 mars	jeudi 26 mars	vendredi 27 mars	
SALADE À LA POMMES DE TERRE BIO	CAROTTES BIO RÂPÉES À L'ORANGE	POTAGE DE LÉGUMES	SALADE VERTE AU MAÏS	
CORDON BLEU DE VOLAILLE	BLANQUETTE DE POISSON	COUSCOUS AUX LÉGUMES	SAUTÉ DE PORC	
PETITS POIS	RIZ IGP DE CAMARGUE	SEMOULE BIO ET POIS CHICHES	FRITES	
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	
FRUIT DE SAISON	CREME CARAMEL	YAOURT BIO SUCRÉ	FRUIT DE SAISON BIO	

Repas Végétarien		Repas Végétarien	Repas Végétarien	
lundi 02 mars	mardi 03 mars	jeudi 05 mars	vendredi 06 mars	
SALADE D'ENDIVES AUX CROÛTONS	VELOUTÉ DE COURGE	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	SALADE VERTE BIO AU MAÏS	
ESCALOPE DE PORC	CHILI SIN CARNE	POULET RÔTI AUX ÉPICES	TAJINE DE POISSON	
PETITS POIS AU JUS	RIZ IGP DE CAMARGUE	PURÉE DE CAROTTES BIO	POMMES VAPEUR BIO	
FROMAGE AOP	FROMAGE BIO	FROMAGE	FROMAGE	
ÉCLAIR AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO	FROMAGE BLANC BIO AU SPÉCULOOS	

Repas Végétarien		Repas Végétarien	Repas Végétarien	
lundi 30 mars	mardi 31 mars	jeudi 02 avril	vendredi 03 avril	
BETTERAVE MAIS	RADIS ROSES AU BEURRE	MACÉDOINE MAYONNAISE	TOAST CHÈVRE ET MIEL	
SAUTÉ DE VOLAILLE AU CURRY	PIZZA FAÇON SAVOYARDÉ	JAMBON BLANC	FILET DE POISSON À LA BORDELAISE	
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	SALADE VERTE BIO	COQUILLETTES BIO AU BEURRE	CAROTTES BIO BRAISÉES	
FROMAGE	PETIT SUISSE	FROMAGE	FROMAGE AOP	
YAOURT BIO À LA VANILLE	BANANE BIO	FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	

Repas Végétarien		Repas Végétarien	Repas Végétarien	
lundi 09 mars	mardi 10 mars	jeudi 12 mars	vendredi 13 mars	
BETTERAVE BIO VINAIGRETTE	OEUF BIO MAYONNAISE	POTAGE TOMATE AUX VERMICELLES	CHOU BLANC AUX POMMES FRUIT	
ÉMINCÉ DE VOLAILLE AU CURRY	JAMBON GRILLÉ	QUICHE FROMAGÈRE	FILET DE POISSON MSC MEUNIÈRE	
HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	LENTILLES BIO	SALADE VERTE BIO	RIZ IGP DE CAMARGUE AUX LÉGUMES	
FROMAGE	FROMAGE	PETIT SUISSE	FROMAGE	
FLAN NAPPÉ CARAMEL	FRUIT DE SAISON BIO	BANANE	YAOURT BIO SUCRÉ	

Repas Végétarien		REPAS REUNIONNAIS	C'est le Printemps !	
lundi 16 mars	mardi 17 mars	jeudi 19 mars	vendredi 20 mars	
POTAGE PARMENTIER AUX LÉGUMES BIO	DUO DE CHOUX	SAUCISSON À L'AIL ET CORNICHON	SALADE VERTE BIO OEUFS ET MAIS	
GALETTE VEGGIE SAUCE DU CHEF	ROUGAILLE SAUCISSE	FILET DE POISSON	MACARONIS BIO	
BROCOLIS	RIZ	ÉPINARDS A LA CREME	CARBONARA	
FROMAGE BLANC BIO	FROMAGE BIO	FROMAGE AOP	FROMAGE	
ET BISCUIT	FLAN A LA PATATE DOUCE	MARBRE CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.