

Menus du 23 février au 03 avril 2026

RESTAURANTS DE MARGAUX CANTENAC LABARDE



Légende :










Produits Bio 








Produits Labellisés 










Produits Pêche durable 




















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

Repas Végétarien 		Repas Asiatique	
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 			
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 			
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 			
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 SAVOYARDE	JAMBON BLANC	FILET DE POISSON À LA BORDELAISE
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	SALADE VERTE BIO 	COQUILLETES 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 			
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 		C'est le Printemps !	
lundi 16 mars	REPAS REUNIONNAIS 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 OEUF ET MAÏS 
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.