

Menus du 05 janvier au 06 février 2026


RESTAURANTS - MARGAUX CANTENAC LABARDE













Légende :







Produits Bio 

Produits Pêche durable 




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

Repas Végétarien 		Galette des Rois	
lundi 05 janvier	mardi 06 janvier	jeudi 08 janvier	vendredi 09 janvier
CRÊPE AU FROMAGE	BETTERAVE BIO  VINAIGRETTE	POTAGE TOMATE VERMICELLES	SALADE VERTE AUX CROÛTONS ET MAÏS
BOULETTES VÉGÉTALES SAUCE TOMATE	PÂTES HVE	SAUTÉ DE BOEUF	FILET DE COLIN AUX CITRONS
HARICOTS VERTS	CARBONARA	AUX CAROTTES BIO 	POMMES DE TERRE BIO 
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
COMPOTE DE POMMES	FRUIT DE SAISON BIO 	BANANE	GALETTE DES ROIS

Repas Végétarien 			
lundi 12 janvier	mardi 13 janvier	jeudi 15 janvier	vendredi 16 janvier
CAROTTES BIO RÂPÉES 	ŒUF DUR MAYONNAISE	SALADE AUX HARICOTS VERTS BIO 	SALADE VERTE AU SURIMI
POULET RÔTI AU JUS	TAJINE DE LÉGUMES	FILET DE POISSON AUX HERBES	LASAGNES BOLOGNAISE
FRITES	SEMOULE BIO ET POIS CHICHES 	PURÉE DE POTIRON	
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
LIÉGEOIS À LA VANILLE	FRUIT DE SAISON	CRÈME AU CARAMEL	FRUIT DE SAISON BIO 

Repas Végétarien 			
lundi 19 janvier	mardi 20 janvier	jeudi 22 janvier	vendredi 23 janvier
POTAGE SAINT GERMAIN	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHON	VELOUTÉ DE LÉGUMES	SALADE VERTE ET CROÛTONS
SAUTÉ DE DINDE CURRY ET COCO	BLANQUETTE DE POISSON MSC 	RAVIOLIS DE LEGUMES	TARTIFLETTE
HARICOTS PLATS	BLÉ BIO 	SALADE VERTE	(POMME DE TERRE, FROMAGE, OIGNON, LARDONS)
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE BLANC BIO 
YAOURT BIO 	FRUIT DE SAISON	BANANE BIO 	AU COULIS DE FRUITS ROUGES

Repas Végétarien 			
lundi 26 janvier	mardi 27 janvier	jeudi 29 janvier	vendredi 30 janvier
MACÉDOINE MAYONNAISE	POTAGE DE LÉGUMES	FRIAND AU FROMAGE	CÉLERI RÂPÉ AUX POMMES
GALETTE FROMAGE EPINARD	BRANDADE DE COLIN MSC 	SAUTÉ DE PORC FORESTIER	RÔTI DE VEAU AU JUS
HARICOTS VERTS	À LA PURÉE DE POTIRON	CAROTTES VICHY	HARICOTS BLANCS CUISINÉS
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON BIO 	GÂTEAU AUX PEPITES DE CHOCOLAT	PANNA COTTA AU CARAMEL	FRUIT DE SAISON

Fêtons la Chandeleur !			
lundi 02 février	mardi 03 février	jeudi 05 février	vendredi 06 février
POTAGE DE LÉGUMES	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE MIMOSA
CHIPOLATAS GRILLÉES	FISH	RÔTI DE PORC	CHILI SIN CARNE
SEMOULE BIO ET LÉGUMES 	AND CHIPS	PURÉE DE PANAIIS ET PATATES DOUCES	RIZ BIO 
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
CRÊPES	FRUIT DE SAISON BIO 	ANANAS ROTI	COMPOTE DE POMMES

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.