



Le Born H-3  
Du 09/03/2026 au 13/03/2026

		Menu	
	Lundi	Chou blanc râpé - Sauce façon remoulade Cordon bleu de dinde FR  /Beignet de calamars à la romaine Petits pois carottes <b>Galettes Bio au beurre</b>  Compote fraîche <b>pomme Bio</b> poire  	
	Mardi	Salade Mexicaine (haricots rouges, maïs) - Vinaigrette Tortillas de pommes de terre et <b>emmental Bio</b>  Salade verte - Vinaigrette <b>Yaourt</b> sucré ferme du Prouzic  Clémentine	
	Mercredi		
	Jeudi	Endives (brut) - Vinaigrette au miel Raviolis au boeuf /Raviolis aux légumes <b>Gouda Bio</b>  Crème dessert à la vanille	
	Vendredi	Brocolis - Vinaigrette Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce au thym <b>Riz Bio</b> Pilaf  Suisse sucré  Gateau du chef au chocolat 	



Le Born H-3  
Du 16/03/2026 au 20/03/2026

		Menu	
	Lundi	Salade de pommes de terre, maïs et cornichons - Vinaigrette Paupiette au veau FR  - Sauce moutarde /Galette de blé, fromage et épinard Chou fleur CE2 persillé  <b>Mimolette Bio</b>  Mousse au chocolat au lait	
	Mardi	Coleslaw - Sauce façon remoulade Chili sin carne <b>Riz Bio Pilaf</b>  <b>Edam Bio</b>  <b>Orange Bio</b> 	
	Mercredi		
	Jeudi	Salade verte - Vinaigrette Le Coodle /Coodle au poisson Crème anglaise Pudding du Chef 	
	Vendredi	<b>Fusilli Bio</b>  - Vinaigrette Poisson blanc meunière MSC  Carottes au jus Yaourt Cimelait aromatisé  Banane 	

Le Born H-3  
Du 23/03/2026 au 27/03/2026

		Menu	
	Lundi	Perles de pâtes - Vinaigrette Emincé de filet de poulet  /Galette de blé, fromage et épinard Brocolis béchamel <b>Camembert Bio</b>   Compote fraîche <b>pomme Bio</b> à la crème de marrons  	
	Mardi	<b>Haricots verts Bio</b>   - Vinaigrette Jambon blanc issu de porc Label Rouge   /Filet de Poisson pané MSC  <b>Coquillettes Bio</b>   Emmental râpé  Flan nappé caramel	
	Mercredi		
	Jeudi	Pâté de campagne issu de porc Label Rouge  - , cornichons /Médaille de surimi - , mayonnaise Brandade de poisson MSC Yaourt à la vanille au lait de la ferme de Cazaubon <b>Pomme Bio</b> 	
	Vendredi	Chou rouge râpé - Vinaigrette Dahl de lentilles corail bio  <b>Riz Bio Pilaf</b>  Suisse fruité  Cake du chef au citron	

Le Born H-3  
Du 30/03/2026 au 03/04/2026

		Menu	
	Lundi	<b>Fusilli Bio</b>  - Vinaigrette Boulettes au boeuf  - sauce Strogonoff /Morceaux de colin d'Alaska MSC  - sauce strogonoff <b>Haricots verts Bio</b> persillés   <b>Gouda Bio</b>  Liégeois chocolat	
	Mardi	<b>Betteraves Bio</b>   - Vinaigrette Rôti de porc issu de porc Label Rouge   /Omelette nature <b>Lentilles Bio</b> au jus   Tomme blanche Banane 	
	Mercredi		
	Jeudi	Carottes râpées - Vinaigrette Paëlla végétarienne au <b>riz Bio</b>  <b>Saint Môret Bio</b>  Fraises - , sucre	
	Vendredi	Chou blanc râpé - Vinaigrette Filet de saumon MSC  - Crumble Maître d'hôtel Spaghetti Yaourt sucré  Gâteau du chef au yaourt 	

Le Born H-3  
Du 06/04/2026 au 10/04/2026

Menu

	Lundi	
	Mardi	<p>Radis rose - , beurre            Emincé de filet de poulet 🇫🇷 - Sauce forestière            /Filet de colin d'Alaska MSC 🏆 - Sauce forestière            Petits pois CE2 au jus  <b>Emmental Bio</b> 🌱  <b>Pomme Bio</b> 🌱</p>
	Mercredi	
	Jeudi	<p>Salade vitaminée - Vinaigrette            Rôti de dinde 🇫🇷 - Sauce aux asperges            /Filet de lieu noir MSC 🏆 - Sauce aux asperges            Pommes de terre noisette            , coulis de fruits rouges            Charlotte pomme framboise 🍓</p>
	Vendredi	<p>Taboulé (<b>semoule Bio</b>) Estival 🌱 🇫🇷            Beignet de calamars à la romaine            Épinards à la Béchamel            Bethmale mi Vache et Chèvre 🍷            Yaourt aromatisé 🇫🇷</p>

Le Born H-3  
Du 13/04/2026 au 17/04/2026

		Menu	
	Lundi	Perles de pâtes - Vinaigrette Paupiette de Volaille - Sauce Marengo /Omelette nature <b>Haricots verts Bio</b> persillés   <b>Galettes Bio au beurre</b>  Compote fraîche <b>pomme Bio</b> rhubarbe  	
	Mardi	<b>Betteraves Bio</b>   - Vinaigrette Gratin de gnocchi à la provençale <b>Emmental Bio</b>  Flan au chocolat	
	Mercredi		
	Jeudi	Carottes râpées - Vinaigrette Pulled pork /Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce barbecue Purée de pommes de terre  <b>Edam Bio</b>  <b>Pomme Bio</b> 	
	Vendredi	Salade verte - , dés d'emmental - Vinaigrette Filet de limande MSC - Sauce au thym Beignets de brocolis Yaourt Cimelait sucré  Muesli du chef	