



**MENU GREVE**  
Selon la possibilité, des repas **chauds** ou **froids** peuvent être proposés les jours de grève.  
Vous pouvez retrouver les menus servis sur le site de la Ville de Talence  
=> Menus des écoles



**MENU RESTAURATION MUNICIPALE  
MOIS DE MARS**

## ZOOM SUR : Fiesta gourmande avec Coco !

Place à la **couleur** et à la **musique** ! Ce mois-ci, la cantine célèbre Coco et la culture mexicaine, joyeuse et généreuse. Au programme : des plats pleins de saveurs, d'épices douces, de maïs et de soleil. Un menu haut en couleurs pour faire le plein de vie... et de goût !



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 2 MARS AU 6 MARS				
<b>02/03/2026</b> <b>PAIN LABEL ROUGE</b> Chou blanc Bio vinaigrette Blanc de poulet aux épices Blé Bio Fromage bio Compote Bio <b>Goûter : Pain + Tablette de chocolat</b>	<b>03/03/2026</b> <b>PAIN BIO</b> Salade de pommes de terre Bio Galette boudoir et lentilles corail Haricots beurre persillés Yaourt nature Bio Fruit de saison Bio <b>Goûter : Biscuit Bio + Crème vanille</b>	<b>04/03/2026</b> <b>PAIN LABEL ROUGE</b> Salade grecque Sauté de veau Marengo Gratin dauphinois Bio Clafoutis aux abricots <b>Goûter :</b>	<b>05/03/2026</b> <b>PAIN LABEL ROUGE</b> Taboulé d'hiver Bio Palette de porc à la diable* Fondue de poireaux Fromage Bio Fruit de saison Bio <b>Goûter : Pain + Crème de marron</b>	<b>06/03/2026</b> <b>PAIN BIO</b> Carottes râpées Bio vinaigrette Dos de colin au fumet Purée de panais Bio Tarte au citron <b>Goûter : Biscuit Bio + Fruit Bio</b>
SEMAINE DU 9 MARS AU 13 MARS				
<b>09/03/2026</b> <b>PAIN LABEL ROUGE</b> Maïs Bio aux poivrons Boulettes de bœuf sauce piquillos Choux-fleur persillés Bio Fromage Bio Fruit Bio <b>Goûter : Beignet à la pomme</b>	<b>10/03/2026</b> <b>PAIN BIO</b> Salade de crudités Bio aux agrumes Tortellini aux fromages Petit Suisse aromatisé Bio Cocktail de fruits <b>Goûter : Pain + Fruit Bio</b>	<b>11/03/2026</b> <b>PAIN LABEL ROUGE</b> Tomate mozzarella Rôti d'épaule d'agneau Poêlée de légumes Bio Gaufre chantilly <b>Goûter :</b>	<b>12/03/2026</b> <b>PAIN LABEL ROUGE</b> Rillettes de la mer Blanquette de dinde Crispy Cubes Yaourt à boire bio Fruit de saison Bio <b>Goûter : Pain au lait + lingotin</b>	<b>13/03/2026</b> <b>PAIN BIO</b> Endives aux noix Filet de colin meunière Écrasé de brocolis Bio Fromage Bio Brownie <b>Goûter : Pain + Berlingot</b>
SEMAINE DU 16 MARS AU 20 MARS				
<b>16/03/2026</b> <b>PAIN LABEL ROUGE</b> Saucisson à l'ail* Haut de cuisse de poulet Petits pois Bio Fromage Bio Fruit Bio <b>Goûter : Pain + Pâte à tartiner</b>	<b>17/03/2026</b> <b>PAIN BIO</b> Céleri Bio râpé aux pommes Pizza à la raclette Fromage Bio Compote pomme fraise Bio <b>Goûter : Boudoir + Lait chocolaté</b>	<b>18/03/2026</b> <b>PAIN LABEL ROUGE</b> Friand au fromage Paupiette de veau Haricots plats Bio à la tomate Yaourt aromatisé Bio Fruit de saison Bio <b>Goûter :</b>	<b>19/03/2026</b> <b>PAIN DU MOIS / COCO</b> Guacamole de Mama Imelda Fajitas d'Abuelita Fromage chantant Bio Beignet au sucre d'Hector <b>Goûter : Galleta Bio y fruta</b>	<b>20/03/2026</b> <b>PAIN BIO</b> Champignons sauce yaourt Filet de poisson à l'espagnol Duo de carottes Bio Barre marbrée <b>Goûter : Pain + Fruit de saison Bio</b>
SEMAINE DU 23 MARS AU 27 MARS				
<b>23/03/2026</b> <b>PAIN LABEL ROUGE</b> Radis beurre Cordon bleu Julienne de légumes Bio Petit Suisse nature bio Cocktail de fruits <b>Goûter : Biscuit + Liègeois vanille</b>	<b>24/03/2026</b> <b>PAIN BIO</b> Salade d'artichauts Riz Bio façon provençale Fromage Bio Fruit de saison Bio <b>Goûter : Pain + Confiture</b>	<b>25/03/2026</b> <b>PAIN LABEL ROUGE</b> Salade de haricots verts Bio Lasagnes de bœuf Fromage Bio Grillé aux pommes <b>Goûter :</b>	<b>26/03/2026</b> <b>PAIN LABEL ROUGE</b> Coleslaw Bio Goulash de mouton Légumes couscous Bio Fromage blanc nature Bio Muffin aux pépites de chocolat <b>Goûter : Pain + Fruit Bio</b>	<b>27/03/2026</b> <b>PAIN BIO</b> Betteraves Bio au fromage Poêlée de truites Boullgour Bio aux petits légumes Fruit de saison Bio <b>Goûter : Biscuit Bio + Yaourt à boire Bio</b>

Les cuisines municipales se réservent la possibilité de modifier les menus, en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre alimentaire sur le mois.

\*Pour les enfants inscrits en régime sans porc, le plat à base de porc est remplacé par des œufs mayonnaise<sup>3+10</sup>.

L'origine (naissance, élevage, abattage) des viandes servies dans les restaurants est indiquée sur le site de la Ville de Talence.



Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles



L'ensemble des plats servis sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes. Seuls les ingrédients allergènes pouvant entrer dans la composition du plat sont mentionnés sur le menu.			
Code	Allergènes	Code	Allergènes
1	Gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)	8	Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, pistaches)
2	Crustacés	9	Céleri
3	Oeufs	10	Moutarde
4	Poisson	11	Graines de sésame
5	Arachides	12	Anhydride sulfureux et sulfites
6	Soja	13	Lupin
7	Lait	14	Mollusques

Menus mis à jour le 5 janvier 2026