

Menus de la Semaine du 03 au 07 Mars 2025



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu OVO – Lacto végétarien		Menu OVO – Lacto végétarien	C'EST LA FÊTE	
<p>Haricots verts échalote Macédoine mayonnaise</p> <p>Nuggets de pois chiche</p> <p>Brocolis persillés</p> <p>Brie Gouda</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Salade verte pomelos Salade verte mandarine</p> <p>Escalope de dinde Sauce au curry</p> <p>Purée de choux fleurs (choux fleur, purée pomme de terre)</p> <p>Coulommiers Edam</p> <p>Compote de Marcoussis</p>	<p>Soupe de potiron (potiron, purée de pomme terre)</p> <p>Egrené végétal façon bolognaise (oignons, purée de carotte, tomate, ail, pois) Emmental râpé</p> <p>Pâtes fusilli</p> <p>Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré</p> <p>Dessert lacté gélifié au chocolat Dessert lacté gélifié saveur vanille</p>	<p>Radis rondelle Céleri rémoulade</p> <p>Hot dog *</p> <p>Frite</p> <p>Fromage fondu Croc lait Fromage frais Rondelé</p> <p>Gâteau aux haricots blancs et poires</p>	<p>Salade de blé aux légumes Salade Risetti aux légumes</p> <p>Colin d'Alaska pané riz soufflé</p> <p>Carottes à l'ail</p> <p>Fromage blanc sucré Fromage blanc nature</p> <p>Fruit de saison au choix</p>
<p>Génoise chocolat Yaourt aromatisé Jus de pomme</p>	<p>Galette bretonne Fruit Jus de raisin</p>	<p>Biscuit nappé chocolat Petit fromage frais sucré Sirop de grenadine</p>	<p>Pain au chocolat Petit fromage blanc aux fruits Jus d'ananas</p>	<p>Pain confiture Emmental Jus d'orange</p>



Issu de l'agriculture biologique



Plât végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Label Rouge



Décongelé



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée



aide UE à destination des écoles

* Plat à base de porc.



Tout commence au quotidien

Menus

Semaine du 10 au 14 Mars 2025



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Menu OVO – Lacto végétarien</p> <p>Soupe petit pois menthe (petit pois, menthe, purée pomme de terre)</p> <p>Curry pois chiches épinards</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Carottes râpées Brocolis aux amandes vinaigrette</p> <p>Steak haché de bœuf Sauce échalote</p> <p>Haricots verts ail</p> <p>Emmental Camembert</p> <p>Mousse chocolat lait Mousse chocolat noir</p>	<p>Pommes de terre ciboulette Taboulé</p> <p>Sauté de dinde Sauce chasseur</p> <p>Gratin de choux fleurs brocolis et béchamel</p> <p>Fromage fondu Vache qui rit Fromage frais demi-sel</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Menu OVO – Lacto végétarien</p> <p>Betteraves Panais rémoulade aux pommes</p> <p>Omelette Sauce basquaise</p> <p>Pâtes Penne</p> <p>Beaufort Buche de chèvre</p> <p>Compote pomme fraise Compote pomme banane</p>	<p>Pizza aux fromages</p> <p>Filet merlu Sauce aux agrumes</p> <p>Purée de lentilles corail (lentille corail, purée de pomme de terre)</p> <p>Yaourt brassé myrtille Yaourt brassé nature</p> <p>Fruit de saison au choix</p>
<p>Pain et chocolat Yaourt nature sucré Sirop de menthe</p>	<p>Palmier Yaourt aromatisé Jus d'orange</p>	<p>Gâteau fourré chocolat Petit fromage frais aux fruit Jus de raisin</p>	<p>Madeleine Abricot au sirop Jus de pomme</p>	<p>Pain confiture Yaourt nature Jus multifruit</p>



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Label Rouge



Décongelé



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée



aide UE à destination des écoles

* Plat à base de porc.



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 17 au 21 Mars 2025



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu OVO – Lacto végétarien		Menu OVO – Lacto végétarien	
Salade de pois chiches Salade texane (haricots rouges maïs)	Chou rouge Endives	Houmous potiron Pain polaire	Soupe de légumes (carotte, navet, oignon, purée pomme de terre)	Carottes râpées Salade verte
Cordon bleu	Boulette de lentilles à l'italienne Sauce tomate	Parmentier de colin d'Alaska et carottes	Sauce pesto brocolis haricots blancs	Sauté de bœuf Sauce au thym
Ratatouille et Bouलगूर	Riz	Brie Cantal 	Pâtes farfalle	Purée de salsifis (salsifis, purée de pomme de terre)
Yaourt de Sigy nature sucré Yaourt de Sigy fraise	Saint Nectaire AOP Gouda	Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel Dessert lacté gélifié au chocolat	Fromage frais chanteneige Fromage frais Rondelé	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé
Tarte aux pommes Normandes	Fruit de saison anchoise 		Banane sauce chocolat	Smoothie ananas passion
Pain et confiture Emmental Jus d'orange	Chouquette Petit fromage blanc aux fruits Jus de pomme	Quatre-quarts Compote de pomme Jus multifruit	Pain Beurre et barre de chocolat Jus de raisin	Gateau fourré framboise Yaourt aromatisé jus d'ananas



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Label Rouge



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée



aide UE à destination des écoles

* Plat à base de porc.



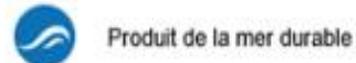
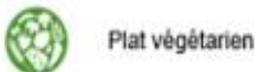
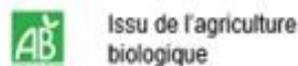
Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 24 au 28 Mars 2025



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu OVO – Lacto végétarien		Menu OVO – Lacto végétarien		
Macédoine Haricot beurre	Soupe de légumes aux vermicelles	Salade verte Salade fraîcheur (pomme orange)	Panais rémoulade aux pommes Céleri rémoulade	Croisillon emmental
Dahl de lentilles corail	Poulet rôti au jus	Gratin gnocchetti brocoli cheddar mozzarella	Sauté de porc * Sauce au miel	Boulettes de bœuf Sauce tomate
Riz	courgettes	Yaourt brassé framboise Yaourt brassé nature	Purée d'haricots verts (haricots verts, purée de pomme de terre)	Semoule et légumes couscous
Saint Paulin Pont l'évêque	Fromage blanc sucré Fromage blanc nature	Yaourt brassé framboise Yaourt brassé nature	Fromage fondu croc lait Fromage frais Rondelé	Comté Coulommiers
Fruit de saison au choix	Beignet aux pommes	Fruit de saison au choix	Compote de Marcoussis	Liégeois chocolat Liégeois vanille
Pain et confiture Cantafrais Sirop de grenadine	Cookie Cocktail de fruit Jus de raisin	Croissant Yaourt aromatisé Jus d'ananas	Pain et pâte à tartiner Petit fromage blanc nature Sirop d'orange	Gaufrettes vanille Fruit Jus de pomme



aide UE à destination des écoles

* Plat à base de porc.



Menus de la Semaine du 31 mars au 04 avril 2025



— Découvrir pour mieux grandir —

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Menu OVO – Lacto végétarien		Menu OVO – Lacto végétarien
<p>Pomelos et sucre </p> <p>Escalope de dinde Sauce au bleu </p> <p>Brocolis persillés </p> <p>Emmental Beaufort  </p> <p>Gaufre liégeoise</p>	<p>Betteraves Choux fleurs sauce ravigote</p> <p>Dés de colin d'Alaska sauce béchamel aux épices </p> <p>Macaronis semi complets </p> <p>Fromage blanc fraise Fromage blanc nature </p> <p>Fruit de saison au choix </p>	<p>Carottes râpées vinaigrette </p> <p>Salade de pois chiches</p> <p>Boulettes végétales Sauce aux pruneaux </p> <p>Purée de céleri (céleri, purée de pomme de terre)</p> <p>Fromage fondu vache qui rit </p> <p>Fromage fondu demi-sel</p> <p>Mousse au chocolat lait Mousse au chocolat noir</p>	<p>Chou blanc et raisins secs </p> <p>Endives</p> <p>Sauté de bœuf  Sauce aigre douce</p> <p>Pommes frites</p> <p>Camembert  Buche de chèvre </p> <p>Cake aux myrtilles</p>	<p>Soupe brocolis mascarpone (brocolis, purée de pomme terre)</p> <p>Korma végétarien  brunoise provençale et petit pois</p> <p>Riz </p> <p>Yaourt aromatisé Yaourt nature </p> <p>Fruit de saison au choix  </p>
<p>Génoise chocolat Yaourt aromatisé Jus d'orange</p>	<p>Pain et confiture Emmental Jus de pomme</p>	<p>Pain au chocolat Petit fromage blanc aux fruits Sirop de grenadine</p>	<p>Galette bretonne Fruit Jus de pomme</p>	<p>Biscuit nappé chocolat Petit fromage frais sucré Jus d'ananas</p>



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée



aide UE à destination des écoles



* Plat à base de porc.



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 07 au 11 Avril 2025



— Découvrir pour mieux grandir —

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Menu OVO – Lacto végétarien		Menu OVO – Lacto végétarien
Salade texane (haricot rouge, maïs) Lentilles	Houmous Pain polaire	Feuilleté fromage fondu	Radis beurre Salade verte Vinaigrette basilic	Carottes râpées sauce coleslaw Chou blanc sauce coleslaw
Colin d'Alaska pané riz soufflé	Raviolis au bœuf	Quiche poireaux pomme de terre chèvre	Sauté de dinde sauce barbecue	Chili sin carne (Haricots rouge, légumes ratatouille, maïs, épice chili, emmental)
Gratin de choux fleurs		Salade verte	Purée de pommes de terre	Riz
Fromage fondu croc lait Fromage Rondelé	Gouda Coulommiers	Fromage blanc sucré Fromage blanc nature	Brie Saint Nectaire	Yaourt de Sigy nature sucré Yaourt de Sigy aromatisé
Fruit de saison au choix	Dessert lacté gélifié chocolat Dessert lacté gélifié vanille	Fruit de saison au choix	Gâteau moelleux aux pépites de chocolat	Fruit de saison au choix
Croissant Compote poire Jus de raisin	Sablé Yaourt nature sucré Jus multifruit	Gaufrette chocolat Petit suisse Jus de raisin	Pain emmental confiture Fruit Jus d'orange	Madeleine Petit fromage frais aux fruits Jus de pomme



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer durable



Décongelé



aide UE à
destination
des écoles



Plat végétarien



Bœuf charolais



Label Rouge



Appellation Origine
Contrôlée ou
Appellation Origine
Protégée

* Plat à base de porc.



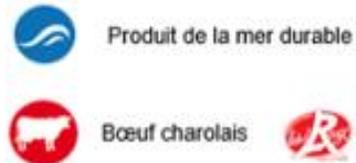
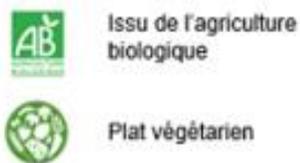
Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 14 au 18 Avril 2025 VACANCES



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu OVO – Lacto végétarien			Menu OVO – Lacto végétarien	
<p>Haricots verts Betteraves</p> <p>Omelette Sauce tomate</p> <p>Blé</p> <p>Fromage blanc sucré Fromage blanc nature</p> <p>Fruit de saison au choix</p> <p>Génoise myrtilles Yaourt aromatisé Jus de raisin</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Poulet rôti Jus aux herbes</p> <p>Brocolis</p> <p>Coulommiers Edam</p> <p>Mousse au chocolat lait Mousse au chocolat noir</p> <p>Gâteau fourré abricot Compote de pomme Jus de multifruit</p>	<p>Courgettes râpées Carottes râpées</p> <p>Poisson meunière</p> <p>Purée Dubarry (choux fleurs, pomme de terre)</p> <p>Emmental Livarot</p> <p>Milk Shake poire cassis</p> <p>Croissant Yaourt nature Jus de pomme</p>	<p>Cœur palmier Tomate maïs</p> <p>Sauce tomate et lentilles façon bolognaise</p> <p>Pâtes Penne</p> <p>Yaourt aromatisé Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison au choix</p> <p>Gaufre chocolat Dessert lacté saveur vanille Sirop d'orange</p>	<p>Salade verte Oignons frits Concombre</p> <p>Croque-Monsieur</p> <p>Saint Paulin Cantal</p> <p>Compote de pommes Compote de pommes banane</p> <p>Pain pâte à tartiner Fruit Jus d'orange</p>



aide UE à destination des écoles

* Plat à base de porc.



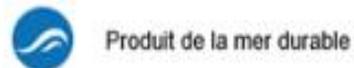
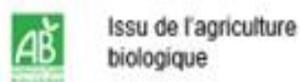
Menus de la Semaine du 21 au 25 avril 2025 VACANCES



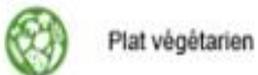
— Découvrir pour mieux grandir —

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<h2>Féérié</h2>	Haricots beurre Macédoine 	Cèleri rémoulade Salade verte 		Menu OVO – Lacto végétarien
	Merlu Sauce citron 	Couscous végétal  légumes couscous, raisin sec, fève de soja)		Endives  Carottes râpées
	Courgettes et Riz 	Semoule 		Concombres sauce tzatziki Tomates ciboulette 
	Buche de chèvre Comte  	Camembert Pont l'évêque  		Nuggets de pois chiches Sauce ketchup pomme
	Crème dessert chocolat Crème dessert caramel	Ile flottante		Carottes persillées
	Gaufrette vanille Petit fromage blanc aux fruits Jus d'orange	Pain et tablette de chocolat Fruit Jus d'ananas		Yaourt nature sucr.   Yaourt aromatisé 
				Fruit de saison au choix 
			Petit beurre Compote Jus multifruit	Madeleine Yaourt nature Jus de pomme

* Plat à base de porc.



aide UE à destination des écoles



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 28 avril au 02 mai 2025



— Découvrir pour mieux grandir —

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Menu OVO – Lacto végétarien		Menu OVO – Lacto végétarien
<p>Œuf dur Macédoine</p> <p>Thon à la sauce tomate</p> <p>Riz</p> <p>Beaufort Gouda</p> <p>Fruit de saison au choix</p> <p>Pain au chocolat Yaourt nature Jus d'ananas</p>	<p>Salade verte Courgettes râpées</p> <p>Sauté de porc Jus aux herbes</p> <p>Pommes paillassons</p> <p>Yaourt aromatisé Yaourt nature</p> <p>Compote de Marcoussis</p> <p>Genoise framboise Petit fromage blanc aux fruits Jus multifruit</p>	<p>Lentilles Salade texane (haricots rouges maïs)</p> <p>Crispidor au fromage</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Fromage fondu croc lait Fromage frais demi-sel</p> <p>Dessert lacté gélifié chocolat Dessert lacté gélifié vanille caramel</p> <p>Marbré chocolat Fruit Jus d'orange</p>	<p>Férieré</p>	<p>Carottes râpées Brocolis</p> <p>Légumes du sud et fromage de brebis</p> <p>Pâtes farfalles</p> <p>Fromage blanc nature Fromage blanc fraise</p> <p>Smoothie pomme banane Et cigarette russe</p> <p>Pain confiture Yaourt nature Jus de pomme</p>



Issu de l'agriculture biologique



Plât végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Label Rouge



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée



aide UE à destination des écoles

* Plat à base de porc.



Tout commence au quotidien