

Menus de la

Semaine du 23 au 27 Février 2026

VACANCES



Découvrir pour mieux grandir

Lundi

Betteraves (vinaigrette) Macédoine mayonnaise

Poulet rôti au jus

Purée de haricots verts

Gouda Emmental

Fruit de saison

Brioche et confiture
Compote pomme abricot allégée en sucre
Sirop de menthe

Mardi

Menu OVO – Lacto végétarien

Salade verte (vinaigrette) Coleslaw (carotte , chou blanc , mayonnaise)

Orge perlé sauce butternut cheddar

Camembert Coulommiers

Compote de pomme allégée en sucre

Yogourt à boire aromatisé vanille
Fruit de saison
Gaufrette vanille

Mercredi

Soupe de légumes variés (carotte, pdt, poireau, céleri, oignons)

Sauté de veau sauce curry

Riz

Fromage blanc nature et sucre

Fruit de saison

Brioche et barre chocolat au lait
Compote pomme ananas allégée en sucre
Lait nature

Jeudi

Carottes râpées Endives (vinaigrette)

Hoki sauce épices douces

Gratin de brocolis sauce béchamel

Fromage fondu Croc lait/Vache qui rit

Barre bretonne

Yogourt aromatisé Jus de pomme
Petit marbré fourré

Vendredi

Menu OVO – Lacto végétarien

Œuf dur sauce cocktail
Salade de pois chiche

Farfalle sauce épinards chèvre

Yaourt aromatisé framboise/vanille

Fruit de saison

Pain et beurre
Fromage blanc et sucre
Lait

* Plat à base de porc.



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée



aide UE à destination des écoles



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 02 au 06 Mars 2026

VACANCES



Découvrir pour mieux grandir

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Menu OVO – Lacto végétarien

Crêpe à l'emmental

Salade verte
(vinaigrette)
Céleri rémoulade



Omelette aux herbes



Poisson blanc meunière



Ratatouille et blé pilaf



Petits pois et carottes



Fromage blanc nature et
Sucre / aromatisé fraise



Cheddar
Edam



Fruit de saison

Compote de Marcoussis
(pomme)



Cake à la noix de coco

Pain et beurre
Compote pomme fraise allégée en sucre
Lait

Fromage blanc et sucre
Brioche et confiture
Jus d'orange

Yaourt à boire aromatisé abricot
Sirop de grenade
Croissant

Menu OVO – Lacto végétarien

Soupe de légumes (chou
vert, navet, petits pois, poireaux)

Nuggets crispidor
emmental



Riz sauce tomate

Mini babybel
Fromage frais St Môret

Fruit de saison



Pain et barre chocolat au lait
Compote pomme poire allégée en sucre
Lait nature

Chou rouge
Chou chinois
(vinaigrette)

Poulet rôti aux herbes



Gratin de pdt façon
Dauphinois

Yaourt aromatisé
framboise/vanille



Pomme au four
caramel



Pain et fromage fondu Croc Lait
Jus de pomme
Fruit de saison

* Plat à base de porc



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer durable



Plat végétarien



Bœuf charolais



Label Rouge



Appellation Origine
Contrôlée ou
Appellation Origine
Protégée



aide UE à
destination
des écoles

sodexo

Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 09 au 13 mars 2026



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves vinaigrette Macédoine mayonnaise	Pomelo et sucre 	Menu OVO – Lacto végétarien Samoussa de légumes	Salade verte Chou blanc  	Menu OVO – Lacto végétarien Feuilleté au fromage
Hoki  sauce coco citron vert	Macaronis  sauce Bolognaise de bœuf 	Couscous végétal aux 5 légumes pois chiches et raisins secs 	Steak haché de bœuf jus aux herbes  Purée de carottes	Nuggets crispidor emmental  Riz  sauce tomate
Haricots verts et blé 	Gouda Tomme blanche	Coulommiers Comté AOP 	Fromage blanc nature ou avec sucre 	Yaourt nature Yaourt framboise 
Fruits de saison  Yaourt aromatisé Brioche tranchée Jus de pomme	Fruits de saison  Pain et barre de chocolat au lait Compote de poire allégée en sucre Lait nature	Mousse au chocolat noir ou chocolat au lait Gâteau fourré abricot Sirop de grenade Fromage blanc	Gâteaux aux pommes Pain et confiture de fraise Compote de pomme allégée en sucre Lait	Fruits de saison  Cookie Lait nature Fruit de saison

* Plat à base de porc.



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



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 16 au 20 mars 2026



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Endives Radis beurre	Menu OVO – Lacto végétarien Céleri rémoulade Chou chinois vinaigrette	Menu OVO – Lacto végétarien Macédoine mayonnaise Haricots verts	C'EST LA FÊTE Fête de l'Irlande Salade verte Carotte râpée	
Cordon bleu	et pois chiches tikka massala	sauce fromage tartiflette cantal râpé et oignons	Poisson blanc meunière et citron	Salade de blé et tomates
Chou fleur en béchamel et pomme de terre cube	 	Yaourt aromatisé vanille Yaourt sucré	Courgettes persillées	Haricots rouges, maïs sauce épices chili
Saint Nectaire Cantal	 	Fruits de saison	Cheddar Edam	Roti de bœuf au jus
Dessert lacté gélifié saveur vanille ou chocolat	Compote pomme abricot ou pomme poire	Yaourt à boire aromatisé vanille Fruit de saison Pain et pate à tartiner	Cake pistache fleur d'oranger Yaourt aromatisé Jus d'orange Barre bretonne	Frites
Brioche et confiture de fraise Compote pomme abricot allégée en sucre Sirop de menthe		Gâteau fourré à l'abricot Compote pomme ananas allégée en sucre Lait nature		Petit fromage frais nature ou avec sucre
				Fruits de saison Pain et beurre Fromage blanc et sucre Fruit de saison

Menus de la Semaine du 23 au 27 mars 2026



Découvrir pour mieux grandir

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Menu OVO – Lacto végétarien

Betterave et cœur de palmier vinaigrette

Boulettes de sarrasin lentilles et sauce tomate

Coquillettes semi complète

Yaourt brassé citron
Yaourt brassé framboise

Fruits de saison

Pain et fromage fondu carré
Compote pomme banane allégée en sucre
Jus de pomme

Soupe de légumes et vermicelles

Filet de poulet Label Rouge
jus aux herbes

Haricots verts et boulgour

Bûche de chèvre
Gouda

Compote de Marcoussis

Yaourt aromatisé
Fruit de saison
Sirop de menthe

Cake tomate, fromage de brebis, basilic et graines de courge

Sauté de poulet Label Rouge
sauce aigre douce

Semoule et ratatouille

Fromage blanc nature
ou avec sucre

Beignet au chocolat

Pain et miel
Fromage blanc et sucre
Lait nature

Menu OVO – Lacto végétarien

Chou rouge
Salade verte



Label Rouge

Riz sauce curry pois
chiches épinards



Label Rouge

Tomme blanche
Mimolette

Île flottante et crème
anglaise

Croissant
Yaourt à boire aromatisé fraise
Fruit de saison

Brioche et confiture
Compote pomme abricot allégée en sucre
Lait nature



Label Rouge



Label Rouge

Menus de la Semaine du 30 mars au 03 avril 2026



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Chou fleur sauce ravigote Brocoli vinaigrette</p> <p>Penne semi complet sauce colin Alaska pois chiche tomate façon bolognaise</p> <p>Cantal Saint Nectaire</p> <p>Liégeois saveur vanille ou chocolat</p> <p>Pain et barre chocolat au lait Jus de raisin Yaourt nature et sucre</p>	<p>Menu OVO – Lacto végétarien</p> <p>Feuilleté au fromage fondu</p> <p>Samoussa de légumes</p> <p>Carottes bâtonnets</p> <p>Fromage blanc nature ou avec sucre</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Céleri rémoulade Radis et beurre</p> <p>Sauté de bœuf <i>Label Rouge</i> sauce origan tomate</p> <p>Semoule</p> <p>Fromage frais Croc lait Fromage frais petit Louis</p> <p>Compote de pomme banane allégée en sucre Compote de pomme pêche allégée en sucre</p> <p>Brioche et pâte à tartiner Fromage blanc et sucre Fruit de saison</p>	<p>Menu OVO – Lacto végétarien</p> <p>Betteraves vinaigrette Macédoine mayonnaise</p> <p>Riz <i>Label Rouge</i> sauce tomate lentille corail égrené végétal</p> <p>Yaourt aromatisé vanille Yaourt nature</p> <p>Fruits de saison</p> <p>Gaufre Fruit de saison Lait nature</p>	<p>Chou blanc aux raisins secs Endives <i>Label Rouge</i> vinaigrette</p> <p>Emincé de dinde <i>Label Rouge</i> Sauce basquaise</p> <p>Haricots verts</p> <p>Camembert Emmental</p> <p>Gâteau façon financier</p> <p>Pain et confiture Compote pomme banane allégée en sucre Jus d'orange</p>



Menus de la Semaine du 06 au 10 avril 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu OVO – Lacto végétarien		Menu OVO – Lacto végétarien	C'EST LA FÊTE Dessert de Pâques
Férié - Lundi de Pâques	Fond d'artichaud, vinaigrette Haricots verts échalotes vinaigrette	Soupe de légumes Poulet rôti au jus	Taboulé Coquillettes sauce pesto	Carottes râpées Chou blanc râpé
	Penne sauce végétal bolognaise	Haricots blanc sauce tomate	Omelette nature Epinard branche	Merlu sauce crème Purée de haricot vert
	Edam Gouda 	Fromage fondu Fromage frais Chanteneige	Coulommiers Emmental 	Yaourt nature Yaourt aromatisé vanille
	Mousse au chocolat au lait ou chocolat noir Pain et emmental Compote pomme fraise allégée en sucre Sirop de grenade	Compote de Marcoussis Brioche et pâte à tartiner Compote de pomme allégée en sucre Jus d'ananas	Fruits de saison Fruit de saison Marbré chocolat Lait nature	Gâteau moelleux au chocolat Pain et confiture Compote de pomme poire allégée en sucre Lait

* Plat à base de porc.



Issu de l'agriculture
biologique



Noa et Papille



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Label Rouge



Appellation Origine
Contrôlée ou
Appellation Origine
Protégée



aide UE à
destination
des écoles



sodexo
Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 13 au 17 avril 2026



Découvrir pour mieux grandir

Lundi

Menu OVO – Lacto végétarien

Brocolis vinaigrette
Macédoine mayonnaise

Riz chili végétal et
haricot rouge

Petit fromage frais au lait
entier nature et sucre

Fruits de saison

Pain et barre de chocolat au lait
Fruit de saison
Lait nature

Mardi

Céleri rémoulade
Salade de radis

Merlu sauce crème
ciboulette

Coquillettes
semi complète

Emmental
Brie

Glace vanille chocolat

Compote pomme banane allégée en sucre
Gaufre de Bruxelles
Yaourt à boire vanille

Mercredi

Feuilleté fromage

Rôti de dinde issu
sauce tomate basilic

Chou fleur béchamel

Tomme blanche
Pont l'Evêque

Fruits de saison

Brioche et confiture
Yaourt nature et sucre
Jus d'orange

Jeudi

Menu OVO – Lacto végétarien

Endives
Chou rouge

Nuggets crispidor
emmental

Purée de courge butternut

Yaourt aromatisé vanille
Yaourt aromatisé framboise

Tarte rhubarbe pommes

Pain et beurre
Compote pomme ananas allégée en sucre
Lait nature

Vendredi

Coleslaw
Chou chinois

Dés de colin d'Alaska
sauce crème herbes

Semoule

Fromage frais fraidou
Fromage frais St Moret

Fruits de saison

Yaourt aromatisé
Croissant
Jus de pomme

* Plat à base de porc



Issu de l'agriculture
biologique



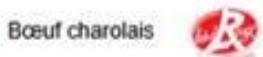
Plat végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Label Rouge



Décongelé



Appellation Origine
Contrôlée ou
Appellation Origine
Protégée



aide UE à
destination
des écoles

sodexo

Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 20 au 24 avril 2026

VACANCES



Découvrir pour mieux grandir

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Menu OVO – Lacto végétarien

Betteraves vinaigrette
Macédoine mayonnaise



Boulgour sauce
haricot rouge mais
tomate



Coulommiers
Chèvre



Crème dessert caramel
ou chocolat

Pain et fromage frais Cantafrais
Compote de pomme allégée en sucre
Sirop à l'orange

Salade de haricots rouge
et mais à la texane
Salade de lentilles



Poisson blanc meunière
et quartier de citron



Purée de céleri et
pommes cubes



Fromage fondu
Vache qui rit
Fromage fondu Cantadou
ail et fines herbes



Fruits de saison



Menu OVO – Lacto végétarien

Salade de riz aux olives



Couscous végétal aux 5
légumes pois chiche et
raisins secs

Ratatouille

Fromage blanc
Nature ou sucre

Beignet au chocolat

Fruit de saison
Barre Bretonne
Lait nature

Céleri rémoulade
Carottes râpées



Sauté de dinde
sauce moutarde



Cantal
Saint Nectaire



Fruits de saison
Brioche et confiture d'abricot
Yaourt nature et sucre
Jus d'ananas



Salade verte
Chou blanc



Roti de bœuf au jus

Frites

Yaourt aromatisé vanille
Yaourt aromatisé framboise



Gaufre



Pain et beurre
Compote de poire allégée en sucre
Lait nature

* Plat à base de porc.



Issu de l'agriculture
biologique



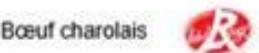
Plat végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Label Rouge



Décongelé



Appellation Origine
Contrôlée ou
Appellation Origine
Protégée



aide UE à
destination
des écoles



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 27 Avril au 01 Mai 2026

VACANCES



Menu OVO – Lacto végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pomme de terre ciboulette Salade de Haricot blanc à la Provençale	Feuilleté au fromage	Carotte râpée Chou rouge	Œuf dur mayonnaise Salade verte vinaigrette	
Poulet jus aux herbes	Sauté de porc sauce thym	Hoki sauce tomate et paprika crémée		Férié
Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet)	Lentilles et carottes	Purée Dubarry (chou fleur et pommes de terre)	Fajitas végétales aux haricots rouges, salade et sauce végétale	
Mimolette Brie	Edam Camembert	Fromage frais Tartare nature Fromage frais St Moret	Fromage blanc Nature ou sucre	
Fruits de saison	Dessert lacté gélifié saveur vanille ou chocolat	Compote pomme fraise allégée en sucre	Fruits de saison	
Yaourt aromatisé Jus d'ananas Fruit de saison	Pain et beurre Compote pomme banane allégée en sucre Lait nature	Pain au chocolat Fruit de saison Sirop de grenade	Pain et pâte à tartiner Compote pomme fraise allégée en sucre Lait nature	



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.

sodexo
Tout commence au quotidien