
























# Menus de la Semaine du 23 au 27 Février 2026

## VACANCES



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>Menu OVO – Lacto végétarien</b>			<b>Menu OVO – Lacto végétarien</b>
<b>Betteraves</b>  <i>(vinaigrette)</i> <b>Macédoine mayonnaise</b> 	<b>Salade verte</b>  <i>(vinaigrette)</i> <b>Coleslaw</b> <i>(carotte</i>  <i>, chou blanc</i>  <i>, mayonnaise)</i>	<b>Soupe de légumes variés</b> <i>(carotte, pdt, poireau, céleri, oignons)</i>	<b>Carottes râpées</b>  <b>Endives</b>  <i>(vinaigrette)</i>	<b>Œuf dur sauce cocktail</b>  <b>Salade de pois chiche</b>
<b>Poulet rôti</b>  <b>au jus</b>	 <b>Orge perlé sauce butternut cheddar</b>	<b>Sauté de veau</b>  <b>sauce curry</b>	 <b>Hoki</b> <b>sauce épices douces</b>	 <b>Farfalle sauce épinards chèvre</b>
<b>Purée de haricots verts</b> 		<b>Riz</b> 	<b>Gratin de brocolis sauce béchamel</b>	
<b>Gouda Emmental</b> 	<b>Camembert Coulommiers</b> 	<b>Fromage blanc nature et sucre</b> 	<b>Fromage fondu Croc lait/Vache qui rit</b> 	<b>Yaourt aromatisé framboise/vanille</b> 
<b>Fruit de saison</b> 	<b>Compote de pomme allégée en sucre</b>	<b>Fruit de saison</b> 	<b>Barre bretonne</b>	<b>Fruit de saison</b> 
<b>Brioche et confiture</b> <b>Compote pomme abricot allégée en sucre</b> <b>Sirop de menthe</b>	<b>Yaourt à boire aromatisé vanille</b> <b>Fruit de saison</b> <b>Gaufrette vanille</b>	<b>Brioche et barre chocolat au lait</b> <b>Compote pomme ananas allégée en sucre</b> <b>Lait nature</b>	<b>Yaourt aromatisé</b> <b>Jus de pomme</b> <b>Petit marbré fourré</b>	<b>Pain et beurre</b> <b>Fromage blanc et sucre</b> <b>Lait</b>



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 02 au 06 Mars 2026

## VACANCES



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Menu OVO – Lacto végétarien</b>			<b>Menu OVO – Lacto végétarien</b>	
Crêpe à l'emmental	Salade verte (vinaigrette) Céleri rémoulade	Carottes râpées (vinaigrette) Radis et beurre	Soupe de légumes (chou vert, navet, petits pois, poireaux)	Chou rouge Chou chinois (vinaigrette)
Omelette aux herbes	Poisson blanc meunière	Sauté de bœuf sauce barbecue	Nuggets crispidor emmental	Poulet rôti aux herbes
Ratatouille et blé pilaf	Petits pois et carottes	Purée de chou fleur	Riz sauce tomate	Gratin de pdt façon Dauphinois
Fromage blanc nature et Sucre / aromatisé fraise	Cheddar Edam	Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre	Mini babybel Fromage frais St Môret	Yaourt aromatisé framboise/vanille
Fruit de saison	Compote de Marcoussis (pomme)	Cake à la noix de coco	Fruit de saison	Pomme au four caramel
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 grenadine Croissant	Pain et barre chocolat au lait Compote pomme poire allégée en sucre Lait nature	Pain et fromage fondu Croc Lait Jus de pomme Fruit de saison



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Label Rouge



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée



Décongelé



aide UE à destination des écoles























\* Plat à base de porc.



Tout commence au quotidien

# Menus de la Semaine du 09 au 13 mars 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Menu OVO – Lacto végétarien		Menu OVO – Lacto végétarien
Betteraves vinaigrette Macédoine mayonnaise	Pomelo et sucre 	Samoussa de légumes	Salade verte  Chou blanc 	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	Nuggets crispidor  emmental
Haricots verts et blé 			Purée de carottes	Riz  sauce tomate
Fromage frais Saint Môret ou Chanteneige 	Gouda Tomme blanche	Coulommiers  Comté AOP 	Fromage blanc nature  ou avec sucre	Yaourt nature  Yaourt framboise
Fruits de saison  	Fruits de saison  	Mousse au chocolat noir ou chocolat au lait	Gâteaux aux pommes	Fruits de saison  
Yaourt aromatisé Brioche tranchée Jus de pomme	Pain et barre de chocolat au lait Compote de poire allégée en sucre Lait nature	Gâteau fourré abricot Sirop de grenadine Fromage blanc	Pain et confiture de fraise Compote de pomme allégée en sucre Lait	Cookie Lait nature Fruit de saison



Issu de l'agriculture  
biologique



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Label Rouge



Appellation Origine  
Contrôlée ou  
Appellation Origine  
Protégée



Décongelé



aide UE à  
destination  
des écoles

\* Plat à base de porc.




Tout commence au quotidien

# Menus de la Semaine du 16 au 20 mars 2026



Découvrir pour mieux grandir

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



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 23 au 27 mars 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Menu OVO – Lacto végétarien</b>			<b>Menu OVO – Lacto végétarien</b>	
Betterave et cœur de palmier vinaigrette	Soupe de légumes et vermicelles	Cake tomate, fromage de brebis, basilic et graines de courge	Chou rouge Salade verte	Panais rémoulade aux pommes Carottes râpées
Boulettes de sarrasin lentilles et sauce tomate	Filet de poulet jus aux herbes	Sauté de poulet sauce aigre douce	Riz sauce curry pois chiches épinards	Parmentier de colin et saumon purée de céleri
Coquillettes semi complète	Haricots verts et boulgour	Semoule et ratatouille		
Yaourt brassé citron Yaourt brassé framboise	Buche de chèvre Gouda	Fromage blanc nature ou avec sucre	Tomme blanche Mimolette	Fromage fondu demi-sel Fromage frais Rondelé ail et fines herbes
Fruits de saison	Compote de Marcoussis	Beignet au chocolat	Ile flottante et crème anglaise	Fruits de saison
Pain et fromage fondu carré Compote pomme banane allégée en sucre Jus de pomme	Yaourt aromatisé Fruit de saison Sirop de menthe	Pain et miel Fromage blanc et sucre Lait nature	Croissant Yaourt à boire aromatisé fraise Fruit de saison	Brioche et confiture Compote pomme abricot 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



Décongelé



aide UE à  
destination  
des écoles

























Tout commence au quotidien

\* Plat à base de porc.

# Menus de la Semaine du 30 mars au 03 avril 2026



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



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Label Rouge



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée



Décongelé



aide UE à destination des écoles

\* Plat à base de porc.



Tout commence au quotidien

# Menus de la Semaine du 06 au 10 avril 2026



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



Issu de l'agriculture biologique

Plat végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Label Rouge



Décongelé



Appellation d'origine Contrôlée ou Appellation d'origine Protégée



aide UE à destination des écoles


























\* Plat à base de porc.



Tout commence au quotidien

# Menus de la Semaine du 13 au 17 avril 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Menu OVO – Lacto végétarien</b>			<b>Menu OVO – Lacto végétarien</b>	
Brocolis vinaigrette Macédoine mayonnaise	Céleri  rémoulade Salade de radis	Feuilleté fromage	Endives  Chou rouge 	Coleslaw Chou chinois
Riz  chili végétal et haricot rouge 	Merlu  sauce crème ciboulette	Rôti de dinde issu  sauce tomate basilic	Nuggets crispidor  emmental	Dés de colin d'Alaska  sauce crème herbes
Petit fromage frais au lait entier nature et sucre 	Coquillettes  semi complète	Chou fleur béchamel	Purée de courge butternut	Semoule 
Fruits de saison  	Emmental  Brie 	Tomme blanche Pont l'Evêque 	Yaourt aromatisé vanille  Yaourt aromatisé framboise	Fromage frais fraidou Fromage frais St Moret
Glace vanille chocolat 	Fruits de saison 	Tarte rhubarbe pommes 	Fruits de saison  	
Pain et barre de chocolat au lait Fruit de saison Lait nature	Compote pomme banane allégée en sucre Gaufre de Bruxelles Yaourt à boire vanille	Brioche et confiture Yaourt nature et sucre Jus d'orange	Pain et beurre Compote pomme ananas allégée en sucre Lait nature	Yaourt aromatisé Croissant Jus de pomme



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 20 au 24 avril 2026

## VACANCES



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Menu OVO – Lacto végétarien</b>		<b>Menu OVO – Lacto végétarien</b>		
<b>Betteraves</b> vinaigrette <b>Macédoine</b> mayonnaise	Salade de haricots rouge et maïs à la texane Salade de lentilles	Salade de riz aux olives	<b>Céleri</b> rémoulade <b>Carottes râpées</b>	<b>Salade verte</b> <b>Chou blanc</b>
<b>Boulgour</b> sauce haricot rouge maïs tomate	Poisson blanc meunière et quartier de citron	Couscous végétal aux 5 légumes pois chiche et raisins secs	Sauté de dinde sauce moutarde	Roti de bœuf  au jus
<b>Coulommiers</b> <b>Chèvre</b>	Purée de céleri et pommes cubes	Ratatouille	<b>Cantal</b> <b>Saint Nectaire</b>	Frites
<b>Crème dessert caramel</b> <b>ou chocolat</b>	<b>Fromage fondu</b> <b>Vache qui rit</b> Fromage fondu Cantadou ail et fines herbes	<b>Fromage blanc</b> Nature ou sucre	<b>Fruits de saison</b>	<b>Yaourt aromatisé vanille</b> <b>Yaourt aromatisé framboise</b>
Pain et fromage frais Cantafrais Compote de pomme allégée en sucre Sirop à l'orange	<b>Fruits de saison</b> Yaourt aromatisé Gaufre Liégeoise Jus de raisin	<b>Beignet au chocolat</b> Fruit de saison Barre Bretonne Lait nature	<b>Brioche</b> et confiture d'abricot Yaourt nature et sucre Jus d'ananas	<b>Gaufre</b> Pain et beurre Compote de poire allégée en sucre Lait nature



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 27 Avril au 01 Mai 2026

## VACANCES



Découvrir pour mieux grandir

Menu OVO – Lacto végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Menu OVO – Lacto végétarien	
Pomme de terre ciboulette Salade de Haricot blanc à la Provençale	Feuilleté au fromage	Carotte râpée Chou rouge	Oeuf dur mayonnaise Salade verte vinaigrette	
Poulet  jus aux herbes	Sauté de porc sauce thym 	Hoki  sauce tomate et paprika crémée	Fajitas végétales aux haricots rouges, salade et sauce végétale	Férié
Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet)	Lentilles  et carottes	Purée Dubarry (chou fleur et pommes de terre)		
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 grenadine	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



Décongelé



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée



aide UE à destination des écoles



Fruit d'été

\* Plat à base de porc.



Tout commence au quotidien