




Menus de la Semaine du 16 au 20 Février 2026



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu OVO – Lacto végétarien			Menu OVO – Lacto végétarien	
<p>Samoussa de légumes</p> <p> Riz et chili végétal aux haricots rouges</p> <p> Pont-l'Evêque Camembert</p> <p>Liégeois saveur chocolat/vanille</p> <p>Yaourt aromatisé Jus d'ananas Gaufre de Bruxelles</p>	<p>Carottes râpées Chou blanc (vinaigrette)</p> <p> Boulettes de bœuf sauce barbecue</p> <p>Purée de céleri</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pain et beurre Compote pomme banane allégée en sucre Lait nature</p>	<p>Panais rémoulade aux pommes Radis et beurre</p> <p>Dés de colin sauce crème ciboulette persil</p> <p>Carottes et lentilles</p> <p>Brie Tomme blanche</p> <p>Cake au yaourt</p> <p>Pain au chocolat Fruit de saison Sirop de grenadine</p>	<p>Soupe de légumes variés (carotte, pdt, poireau, chou-fleur, céleri, h.verts, petits pois)</p> <p>Crozets sauce fromage tartiflette, cantal</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pain et pâte à tartiner Compote pomme fraise allégée en sucre Lait nature</p>	<p>Chou rouge Salade verte (vinaigrette)</p> <p>Sauce façon bolognaise effiloché de canard et haricot blanc, Macaronis semi complet</p> <p>Fromage frais Tartare nature/Rondelé</p> <p>Compote pomme poire</p> <p>Brioche et confiture Jus multifruit Yaourt nature</p>



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 23 au 27 Février 2026

VACANCES



Découvrir pour mieux grandir

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



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 02 au 06 Mars 2026

VACANCES



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu OVO – Lacto végétarien			Menu OVO – Lacto végétarien	
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 d'origine contrôlée ou Appellation d'origine Protégée



Décongelé



aide UE à destination des écoles



* Plat à base de porc.



Tout commence au quotidien