

Menus de la Semaine du 16 au 20 mars 2026



Découvrir pour mieux grandir

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



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 23 au 27 mars 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu OVO – Lacto végétarien			Menu OVO – Lacto végétarien	
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



aide UE à
destination
des écoles



* Plat à base de porc.



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 30 mars au 03 avril 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu OVO – Lacto végétarien		Menu OVO – Lacto végétarien	
Chou fleur sauce ravigote Brocoli vinaigrette	Feuilleté au fromage fondu	 Céleri rémoulade Radis et beurre	Betteraves vinaigrette Macédoine mayonnaise	Chou blanc aux raisins secs  Endives vinaigrette
 Penne semi complet sauce colin Alaska  pois chiche tomate façon bolognaise	 Samoussa de légumes	Sauté de bœuf  sauce origan tomate	 Riz sauce tomate  lentille corail égrené végétal	Emincé de dinde  Sauce basquaise
Carottes bâtonnets	Semoule 			Haricots verts
Cantal  Saint Nectaire  	Fromage blanc nature ou avec sucre 	Fromage frais Croc lait  Fromage frais petit Louis	Yaourt aromatisé vanille  Yaourt nature	Camembert Emmental  
Liégeois saveur vanille ou chocolat	 Fruits de saison 	Compote de pomme banane allégée en sucre Compote de pomme pêche allégée en sucre	 Fruits de saison 	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



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 06 au 10 avril 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu OVO – Lacto végétarien		Menu OVO – Lacto végétarien	Dessert de Pâques
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



Découvrir pour mieux grandir

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



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée



aide UE à destination des écoles



* Plat à base de porc.



Tout commence au quotidien