

Menu du 09 mars 2026 au 01 mai 2026

lundi 09 mars.	mardi 10 mars	mercredi 11 mars	jeudi 12 mars	vendredi 13 mars
Betteraves BIO vinaigrette à l'échalote	Carottes régionales râpées vinaigrette à la ciboulette	Salade de blé et mimolette vinaigrette	Potage de légumes	Salade iceberg vinaigrette au balsamique IGP
Chipolatas vpf lr au jus	Pizza tomate mozzarella et emmental	Filet de limande MSC sauce citron	Bolognaise de boeuf vbf	Émincé de cuisse de poulet FR sauce crème
Semoule BIO	Salade verte vinaigrette	Petits pois CE2	penne bio	Haricots verts BIO persillés
Vache qui rit bio	Tomme noire IGP	Camembert BIO	Emmental BIO râpé	Verre de lait BIO
Kiwi BIO	Crème dessert vanille	Pomme V E R	Mandarine	Gâteau du chef au spéculoos (farine Bio)
lundi 16 mars	mardi 17 mars	mercredi 18 mars	jeudi 19 mars	vendredi 20 mars
Céleri râpé sauce façon rémoulade	Taboulé (semoule Bio)	Radis roses et beurre	Salade verte vinaigrette Caesar	Mélange de fusilli BIO et maïs vinaigrette persillée
Chili sin carne	Filet de poisson MSC meunière, citron	Rôti de dinde Fr sauce Milanaise	Ragout de saucisse aux oignons façon Coddle	Paupiette au veau FR sauce au jus
Riz de Camargue igp	Brocolis CE2	spaghetti	pommes de terre vapeur	Gratin de chou fleur CE2 béchamel
Pont l'Evêque AOP	Edam BIO	Cantal AOP	Crème Anglaise	Suisse sucré
Crème dessert chocolat	Orange BIO	Compote pomme BIO	Pudding du Chef aux pépites de chocolat	Kiwi BIO
lundi 23 mars	mardi 24 mars	mercredi 25 mars	jeudi 26 mars	vendredi 27 mars
salade de pommes de terre façon piémontaise vinaigrette mayonnaise	salade de lentilles bio vinaigrette	Potage de légumes	Carottes râpées régionales vinaigrette xérès	Pâté de campagne vpf ce2 et cornichon
Sauté de dinde FR sauce normande	Omelette du chef (MEA) au fromage	Nuggets de poisson	Jambon blanc de porc LR & Ketchup du chef	Pavé de poisson huile d'olive et citron
Petits pois au bouillon	Épinards béchamel	Brocolis sauce béchamel	Coquillettes bio régionales	Boulgour pilaf
Petit moulé nature	Yaourt nature local	Fromage blanc nature	Emmental Bio râpé	Mimolette Bio
Pomme V E R	Bananel bio	Ananas frais	Flan vanille nappé caramel BIO	Compote fraîche pomme BIO

Menu du 09 mars 2026 au 01 mai 2026

lundi 30 mars	mardi 31 mars	mercredi 01 avril	jeudi 02 avril	vendredi 03 avril
Betteraves BIO vinaigrette au vinaigre de framboise	Chou blanc réional râpé vinaigrette au curry	Céleri râpé vinaigrette façon rémoulade	Tarte du Chef au fromage	Salade verte vinaigrette à l'huile d'olive
Légumes couscous aux pois chiches	Boulettes au boeuf vbf Bio sauce tomate	Émincé de cuisse de poulet Fr sauce au curcuma	Rôti de porc vpf régional sauce au miel et aux épices	Filet de saumon MSC sauce à l'aneth
Semoule bio	Haricots verts BIO persillés	Riz de camargue igp	Chou fleur CE2 persillé	Torti bio
Gouda BIO	Camembert BIO	Tomme blanche	Suisse fruité	Cantal AOP
Mandarine	Beignet chocolat noisette	Salade de fruits	Kiwi BIO	Crème dessert chocolat
lundi 06 avril	mardi 07 avril	mercredi 08 avril	jeudi 09 avril	vendredi 10 avril
férié	Radis roses et beurre	Brocolis vinaigrette	Oeuf dur mimosa	Rosette LR et cornichon
férié	Saucisse de porc CE2 au jus	Raviolinis au fromage sauce tomate	Sauté de dinde Fr sauce Bercy	Filet de poisson pané MSC et citron
férié	Flageolets persillés		Risotto de pâques	Épinards béchamel
férié	Vache qui rit BIO	Edam	Chantilly & Vermicelles multicolores	Tomme noire IGP
férié	Orange BIO	Flan nappé caramel bio	Fondant au chocolat du chef (farine bio)	Banane BIO
lundi 13 avril	mardi 14 avril	mercredi 15 avril	jeudi 16 avril	vendredi 17 avril
Salade coquille bio arlequin vinaigrette persillée	Mélange de carotte et chou râpé sauce mayonnaise	Betteraves BIO vinaigrette à l'échalote	Salade de pommes de terre, maïs vinaigrette au pesto	Salade verte vinaigrette à l'échalote
Cordon bleu de dinde FR	Dos de colin d'Alaska MSC sauce paprika	Haut de cuisse de poulet au jus	Sauté de porc sauce champignons	Lasagnes aux lentilles bio
Petits pois CE2	Riz de camargue IGP pilaf	Semoule BIO	Gratin de chou fleur CE2 béchamel	
Cantal AOP	St Môret BIO	Pont l'Evêque AOP	Saint Paulin	Yaourt nature
Crème dessert vanille	Pomme V E R	Éclair au chocolat	Banane BIO	Compote fraîche de pommes BIO ananas

Menu du 09 mars 2026 au
01 mai 2026

[illegible]