

SEMAINE 13

du 23/03/2026 au 29/03/2026
















LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Betteraves vinaigrette </p> <p>Tomate croque sel</p>	<p>Céleri vinaigrette</p> <p>Pamplemousse</p>	<p>Haricots verts vgt </p> <p>Asperges vgt</p>	<p>Panier de légumes vgt</p> <p>Concombres vgt</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette </p> <p>Cœur de palmier vinaigrette</p>
<p>Sauté de bœuf Tunisienne VBF</p> <p>Colin poivrons </p>	<p>Cuisse de poulet méditerranéenne</p> <p>Lieu méditerranéen</p>	<p>Colin niçois </p> <p>Côte de porc niçoise VPF</p>	<p>Haricots mijotés</p> <p>Steak haché bœuf soubise</p>	<p>Lieu crème dubarry </p> <p>Escalope de volaille crème dubarry</p>
<p>Carottes natures à l'ail</p> <p>Maïs</p>	<p>Petits pois </p> <p>Pommes de terre vapeur </p>	<p>Quinoa </p> <p>Poireaux Béchamel</p>	<p>Riz créole BIO </p> <p>Courgettes natures </p>	<p>Boulghour</p> <p>Julienne de légumes</p>
<p>Fromage blanc sucré</p> <p>Tomme Blanche</p>	<p>Camembert</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Petits suisses sucrés</p> <p>Gouda</p>	<p>Fromage fondu</p> <p>Fromage blanc sucré</p>	<p>Yaourt nature sucré BIO </p> <p>Emmental</p>
<p>Fruit BIO </p> <p>Compote de pomme</p>	<p>Compote pomme pêche BIO </p> <p>Fruit</p>	<p>Compote pomme abricot BIO </p> <p>Fruit</p>	<p>Fruit</p> <p>Compote pomme</p>	<p>Purée pomme banane</p> <p>Fruit</p>

Les menus sont adaptés à l'allergène de chaque enfant

 Produit biologique

 Haute Valeur Environnementale

 Pêche Responsable

La viande de bœuf, veau, volaille, porc est d'origine française

Les menus et l'origine des viandes sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements

SEMAINE 14 du 30/03/2026 au 05/04/2026

LUNDI

Macédoine vgt

Asperges vgt

Sauté de porc aux pruneaux VPF

Colin basilic 

Pommes de terre lamelle

Haricot verts 

Yaourt nature sucré

Edam

Compote de pomme

Fruit

MARDI


Betteraves bio vgt

choux fleurs vgt 

Aiguillette de volaille sauce aurore

Lieu tomate 

Jeunes carottes

Pomme de terre vapeur 

Gouda

Fromage blanc sucré

Fruit


Compote de pomme banane

MERCREDI

Céleri vgt

cœur de palmier vgt

Sauté de bœuf marengo VBF

Colin marengo 

Epinards béchamel

Maïs

Emmental

Yaourt nature sucré

Compote de pomme poire bio

Fruit

JEUDI

Pamplemousse

asperges vgt

Œufs durs sauce aurore

Steak haché de veau sce carottes

Riz créole BIO

petits pois 

Camembert

Petits suisses sucrés

Fruit

compote de pomme

VENREDI

Trio de crudités vgt

Concombres vinaigrette

Colin crème potiron

Escalope de volaille crème potiron

Blé

Blettes crème

Fromage blanc sucré

St nectaire

Compote pomme abricot BIO

Fruit

Les menus sont adaptés à l'allergène de chaque enfant

 Produit biologique

 Haute Valeur Environnementale

 Pêche Responsable

La viande de bœuf, veau, volaille, porc est d'origine française

Les menus et l'origine des viandes sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements

SEMAINE 15

du 06/04/2026 au 12/04/2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Choux fleurs vinaigrette

Tomate croque sel

Salade de riz printanière

Céleri vinaigrette

Pommes de terre vinaigrette

cœur de palmier vinaigrette

Salade potagère

Asperges vinaigrette

Betteraves vinaigrette

Haricots verts vinaigrette

Cuisse de poulet crème champignons

Colin crème champignons

Flageolet à la tomate PC

Colin tomate

Steak haché de veau sauce basilic VBF

Colin sauce basilic

Sauté de porc au bleu VPC

Lieu échalote

Lieu crème carotte céleri

Escalope de volaille crème carotte céleri

Pommes de terre vapeur

Haricots verts

Carottes à l'ail

Riz créole

Brocolis Vapeur

Pommes de terre vapeur

Quinoa

Courgette

Riz basmati

Poireaux crème

Tomme blanche

Petits suisses sucrés

Fromage fondu BIO

Fromage blanc sucré

Yaourt nature sucré BIO

Saint paulin

Camembert

Petits suisses sucrés

Yaourt nature sucré BIO

St Nectaire

Fruit BIO

Compote de pomme

Abricots au sirop

Fruit

Fruit

Purée de pomme banane

Fruit BIO

Purée pomme

Compote pomme banane

Fruit

Les menus sont adaptés à l'allergène de chaque enfant

 Produit biologique

 Haute Valeur Environnementale

 Pêche Responsable

La viande de bœuf, veau, volaille, porc est d'origine française

Les menus et l'origine des viandes sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements

SEMAINE 16 du 13/04/2026 au 19/04/2026

LUNDI

Carottes râpées mais vinaigrette

Asperges vgt

MARDI

Céleri vinaigrette

Pamplemousse

MERCREDI

Macédoine vinaigrette

Asperges vgt

JEUDI

Betteraves vinaigrette BIO

Choux fleurs vgt

VENDREDI

Salade de riz, fromage, carottes

Cœur de palmier vinaigrette

Sauté de volaille moutarde VF

Lieu sauce citron

Aiguillettes de volaille crème champignons

Colin crème champignons

Colin sce potiron

C.porc sce potiron VPF

Œufs durs sce aurore

Steak haché de boeuf tomate VBF

Lieu crème bretonne

Escalope de volaille crème bretonne

Choux fleur

Pomme de terre lamelles

Petits pois

Pommes de terre vapeur

Carottes à l'ail

Maïs

Quinoa

Bouquetière de légumes

Brocolis vapeur

Riz créole

Edam

Petits suisses sucrés

Fromage fondu BIO

Yaourt nature sucré

Petits suisses sucrés

Saint Paulin

Camembert

Yaourt nature sucré

Fromage blanc sucré

Edam

Compote pomme pêche BIO

Fruit

Fruit

Purée de pomme

Fruit BIO

Purée pomme banane

Fruit

Compote pomme

Compote pomme poire BIO

Fruit

Les menus sont adaptés à l'allergène de chaque enfant

 Produit biologique

 Haute Valeur Environnementale

 Pêche Responsable

La viande de bœuf, veau, volaille, porc est d'origine française

Les menus et l'origine des viandes sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements