



Scolaires



Semaine 12 du lundi 16 mars au vendredi 20 mars 2026

LUNDI

Choux fleurs BIO sauce cocktail

Tortellini ricotta épinard sauce crème *

-

Gouda

Fruit de saison

MARDI

Carottes rapées BIO vinaigrette

Sauté de porc sauce rougail

Pommes de terre aux herbes



Velouté aux fruits

MERCREDI

Pomelos au sucre

Emincés de bœuf sauce bourguignonne

Haricots plats CE2 cuisinés

Madame Loïk BIO

Tarte aux pommes

JEUDI

Mortadelle

Tartiflette *

Pât CE2

Salade verte

Vache qui rit BIO

Gâteau basque

VENREDI

Céleri remoulade

Paupiette de poisson MSC sauce hollandaise

Riz thaï

Emmental

Fruit de saison

Plats composés

Produit biologique
Produit AOP



Produit Bleu Blanc Cœur
pêche durable



Label Rouge
Plat élaboré par nos chefs



@ Plat contenant du porc
Origine U.E.





Scolaires



Semaine 13 du lundi 23 mars au vendredi 27 mars 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade piémontaise végétarienne <small>Pet. CE2</small>	Salade coleslaw	Tartinade de thon MSC au fromage frais	Œufs durs CE2 mayonnaise	Salade lorette <small>Betteraves CE2</small>
Sauté de porc au thym	Poisson meunière msc + citron	Roti de bœuf sauce aux carottes	Hachis de lentilles CE2 et de patate douce *	Steak haché sauce fromagère
Petits pois CE2	Blé BIO pilaf	Riz BIO	-	Frites
		Babybel	Brie	Carré de l'est
Mousse au chocolat	Flan gélifié au caramel	Fruit de saison	Fruit de saison	Purée pomme fraise

Plats composés



Produit biologique
Produit AOP



Produit Bleu Blanc Cœur
pêche durable



Label Rouge
Plat élaboré par nos chefs



@ Plat contenant du porc
Origine U.E.



Repas végétarien



Scolaires



Semaine 14 du lundi 30 mars au vendredi 3 avril 2026

LUNDI

Pâté de campagne
Emincés de dinde BBC sauce basquaise
Purée de patate douce BIO
Chanteneige
Fruit de saison

MARDI

Salade de maïs et de cœur de palmier
Poulet yassa
Riz BIO
Yaourt aromatisé
Fruit de saison

MERCREDI

Salade vitaminée
Filet de colin MSC sauce au beurre blanc
Boulgour CE2 aux petits légumes
Cantal AOP
Coupelle de fruits au sirop

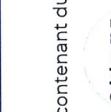
JEUDI

Carottes rapées BIO vinaigrette
Couscous végétarien *
-
Maestro vanille

VENDREDI

Duo de choux BIO aux pommes
Boulettes de bœuf sauce tomate
Haricots verts CE2 sautés à l'ail
Couda
Crêpe au sucre

Plats composés





Scolaires



Semaine 15 du lundi 6 avril au vendredi 10 avril 2026

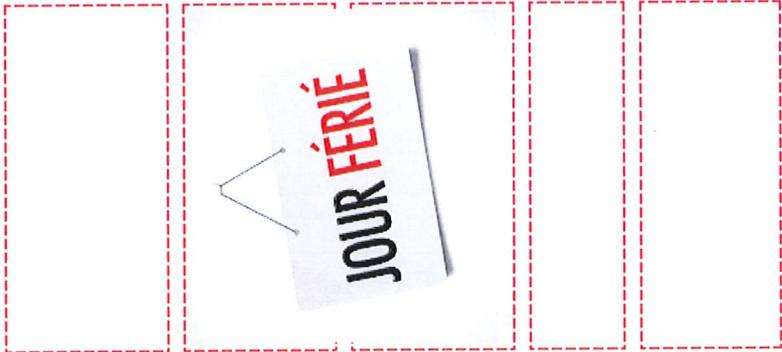
LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

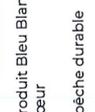
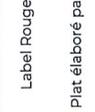
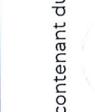


Macédoine de légumes BIO
Tortilla d'omelette
Salade verte
Petit moulé nature
Fruit de saison

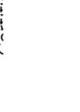
Salade de lardons aux croutons
Filet de poulet sauce colombo
Gratin de brocolis et pdt CEZ
Camembert
Purée pomme poire BIO

Taboulé HVE
Filet de merlu MSC sauce aneth
Purée de carottes CEZ
Brie
Fruit de saison

Ceufs durs CEZ mayonnaise
Boulettes d'agneau sauce forestière
Haricots blancs CEZ
Petit suisse sucré
Dessert de Pâques



Plats composés



Scolaires



Semaine 16 du lundi 13 avril au vendredi 17 avril 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Cervelas + cornichon	Betteraves CE2 et feta AOP	Nems aux légumes	Céleri remoulade BIO	Carottes rapées BIO vinaigrette
Pâtes à la bolognaise BIO*	Chipolatas	Filet de colin MSC sauce au citron	Nuggets de blé + ketchup	Aiguillettes de poulet sauce au poivre
-	Lentilles CE2 cuisinées	Blé BIO	Haricots beurre CE2 persillés	Frites
Gouda	Fromage blanc sucré	Mimolette	Fromage carré frais	Camembert
Fruit de saison	Purée de pomme banane	Poire au sirop	Chou à la vanille	Fruit de saison

