







MENUS DES ÉCOLES

SEMAINE DU 2 AU 6 MARS 2026

VIANDE BOVINE FRANÇAISE & VIANDE PORCINE FRANÇAISE

Sous réserve de modification, suivant l'approvisionnement, les impératifs saisonnier ou climatique



	LUNDI 2	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5 <i>Repas Végétarien</i>	Vendredi 6
HORS D'ŒUVRE	Salade Coleslaw		Avocat Fromage Blanc et Citron		
VIANDE OU POISSON	Dos de Colin d'Alaska	Escalope de Dinde à la Crème et aux Champignons	Carbonade Flamande au Bœuf	Moussaka aux Pois Chiches 	Saucisse de Toulouse Brassée <i>Substitution Saucisse de Volaille</i>
LÉGUMES	Purée de Pommes de Terre et d'Épinards	Haricots Verts et Semoule	Pomme de Terre et Carottes 		Lentilles
PRODUITS LAITIERS	Fromage Blanc	Tomme Grise		Camembert 	Bleu d'Auvergne 
DESSERT		Liégeois au Chocolat	Pomme Bicolore	Banane 	Pomme au Four
GOÛTER	Pomme Bicolore Granola Yaourt Nature	Pain Pâte à Tartiner au Chocolat Banane  Petit Suisse	Poire P'tit Fourré à la Fraise Yaourt Nature	Pain Confiture d'Abricots Yaourt à Boire à la Fraise Clémentine	Kiwi Pain au Chocolat Briquette de Lait

Le pain consommé chaque jour est à base de farine Label Rouge



Aliments BIO



AOP



Plat fait maison



MENUS DES ÉCOLES

SEMAINE DU 9 AU 13 MARS 2026

VIANDE BOVINE FRANÇAISE & VIANDE PORCINE FRANÇAISE

Sous réserve de modification, suivant l'approvisionnement, les impératifs saisonnier ou climatique



	LUNDI 9 <i>Repas Végétarien</i>	MARDI 10 <i>Menu Marocain</i>	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
HORS D'ŒUVRE		Crème de Lentilles au Cumin	Betteraves 		
VIANDE OU POISSON	Spaghettis 	Tajine de hauts de cuisse de poulet 	Emincé de Veau à l'Estragon	Sauté de Porc Sauce Charcutière <i>Substitution Sauté de Dinde</i> 	Poisson Frais du Jour
LÉGUMES	au Pesto Rouge et Brunoise de Légumes	Semoule aux Raisins	Coquillettes et Epinards	Bâtonnière de Légumes et Carottes Jaunes	Riz
PRODUITS LAITIERS	Brie 		Fromage Frais et Sucre	Yaourt au Sucre de Canne 	Yaourt aux Fruits
DESSERT	Banane 	Gâteau marocain maison 		Tarte à la Normande	Clémentine
GOÛTER	Purée de Pommes Madeleine aux Pépites de Chocolat Yaourt Nature 	Pain Confiture de Fraises Yaourt Aromatisé Pomme Bicolore	Orange 	Pain Boursin à l'Ail et aux Fines Herbes Briquette de Jus de Poires 	Kiwi Gâteau au Yaourt Yaourt Nature

Le pain consommé chaque jour est à base de farine Label Rouge



Aliments BIO



AOP



Plat fait maison




MENUS DES ÉCOLES

SEMAINE DU 16 AU 20 MARS 2026

VIANDE BOVINE FRANÇAISE & VIANDE PORCINE FRANÇAISE

Sous réserve de modification, suivant l'approvisionnement, les impératifs saisonnier ou climatique



	LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19 <i>Repas Végétarien</i>	VENDREDI 20
HORS D'ŒUVRE	Salade à l'Emmental 		Salade de Haricots Verts et Gouda au Cumin		Potage Crécy
VIANDE OU POISSON	Cordon Bleu de Volaille	Gratin de Colin d'Alaska d'Epinards et de Pommes de Terre 	Rôti de Veau en Cocotte 	Haricots Rouges, Poivrons et Tomates	Raviolis au Bœuf Sauce Italienne
LÉGUMES	Coquillettes  et Champignons		Purée Saint Germain	Riz	
PRODUITS LAITIERS		Yaourt Nature  et Sucre		Tomme Catalane	Babybel
DESSERT	Crème Dessert à la Vanille 	Tarte au Citron	Purée de Pommes	Pomme au Four 	Poire
GOÛTER	Banane  Pain au Lait Yaourt Nature	Pain Pâte à Tartiner au Chocolat Yaourt Arômatisé	Berlingot à la Compote de Pommes Petit Beurre Fromage Frais 	Pain Croc au Lait  Orange	Pomme Bicolore Moëlleux aux Pommes Briquette de Lait

Le pain consommé chaque jour est à base de farine Label Rouge



Aliments BIO



AOP



Plat fait maison



MENUS DES ÉCOLES

SEMAINE DU 23 AU 27 Mars 2026

VIANDE BOVINE FRANÇAISE & VIANDE PORCINE FRANÇAISE

Sous réserve de modification, suivant l'approvisionnement, les impératifs saisonnier ou climatique



	LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26 <i>Repas Végétarien</i>	VENDREDI 27
HORS D'ŒUVRE		Carottes Râpée au Gouda	Artichaut, Maïs, Salade, Echalotes		Potage de Pommes de Terre, Epinards et Vache Qui Rit
VIANDE OU POISSON	Sauté de Porc à la Forestière <i>Substitution Sauté de Dinde à la Forestière</i>	Tortilla Espagnole 	Spaghettis à la Carbonara de Volaille 	Sauté de Veau à l'Ail 	Lamelles d'Encornets à la Provençale
LÉGUMES	Riz et Fondue de Poireaux	Ratatouille		Purée de Pommes de Terre et de Carottes	Boulgour au Beurre
PRODUITS LAITIERS	Saint Morêt 		Yaourt au Sucre de Canne 	Camembert 	
DESSERT	Banane 	Crumble aux Pommes		Clémentine	Fromage Blanc avec Sucre
GOÛTER	Pomme Bicolore P'tit Fourré à l'Abriocot Yaourt Nature	Pain Confiture de Fraises Purée de Pommes Fromage Blanc Nature	Clémentine Petit Moëlleux Marbré au Chocolat Yaourt Arômatisé	Pain Kiri Kiwi	Pêches au Sirop Quatre Quart Maison Briquette de Lait

Le pain consommé chaque jour est à base de farine Label Rouge



Aliments BIO



AOP



Plat fait maison

















MENUS DES ÉCOLES

SEMAINE DU 30 MARS AU 3 AVRIL 2026

VIANDE BOVINE FRANÇAISE & VIANDE PORCINE FRANÇAISE

Sous réserve de modification, suivant l'approvisionnement, les impératifs saisonnier ou climatique



	LUNDI 30/3	MARDI 31/3	MERCREDI 1	JEUDI 2	VENDREDI 3
HORS D'ŒUVRE		Endives et Dés d'Emmental en Salade		Radis au Beurre	
VIANDE OU POISSON	Gnocchis aux Petits Pois Sauce Provençale et au Fromage 	Steak de Colin Sauce Blanche	Sauté de Bœuf au Gingembre 	Emincé de Dinde à la Créole 	Quenelle de Volaille  à la Sauce Tomate
LÉGUMES		Coquillet  et Choux Romanesco	Pommes de Terre Vapeur et Haricots Verts	Carottes et Blé	Riz et Fondue de Poireaux 
PRODUITS LAITIERS	Cantal 		Emmental 	Fromage Blanc aux Smarties	Délice de Camembert
DESSERT	Pêches au Sirop	Salade de Pamplemousse	Ananas 		Tarte au Pommes 
GOÛTER	Purée de Pommes  Biscuit Pompon Yaourt Nature	Pain Chanteneige  Kiwi	Pommes Riz au Lait 	Pain Confiture de Fruits Rouges Banane  Yaourt Nature	Poire Petit Beurre au Chocolat au Lait Briquette de Lait

Le pain consommé chaque jour est à base de farine Label Rouge



Aliments BIO



AOP



Plat fait maison

