

Scolaires



Semaine 10 du lundi 2 mars au vendredi 6 mars 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Carottes rapées BIO vinaigrette				celeri remoulade
Gnocchis à l'italienne *	Escalope de poulet viennoise		Pâtes à la carbonara *	Marmitte de colin sauce ciboulette
-	Lentilles		-	Riz BIO créole
	Vache picon		Emmental	Yaourt sucré
Purée de pomme	Fruit de saison		Fruit de saison	



Repas végétarien

@ Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc
Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Plats
composés

Certifié





Scolaires



Semaine 11 du lundi 9 mars au vendredi 13 mars 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

			 Salade coleslaw	Betteraves vinaigrette
Filet de poulet sauce au curry	Steak haché sauce moutarde		Lentilles à l'indienne *	Brandade de poisson *
Haricots beurre à l'ail et au persil	Semoule	-	Riz BIO	-
Yaourt Malo	Edam			
Beignet au chocolat	Fruit de saison		Purée de pomme banane	Ananas au sirop



Repas végétarien

® Plat contenant du porc



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Plats
composés

Certifié





Scolaires



Semaine 12 du lundi 16 mars au vendredi 20 mars 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	Carottes rapées BIO vinaigrette			
Tortellini ricotta épinard sauce crème *	Sauté de porc sauce rougail		Tartiflette *	Paupiette de poisson sauce hollandaise
-	Pommes de terre aux herbes		Salade verte	Riz thai
Gouda			Vache qui rit BIO	Emmental
Fruit de saison	Velouté aux fruits		Gâteau basque	Fruit de saison



Repas végétarien

@ Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc
Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Plats
composés

Certifié





Scolaires



Semaine 13 du lundi 23 mars au vendredi 27 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade piémontaise végétarienne				Salade lorette
Sauté de porc au thym	Poisson meunière + citron		Hachis de lentilles et de patate douce *	Steak haché sauce fromagère
Petits pois	Blé BIO pilaf		-	Frites
	Mimolette		Brie	
Mousse au chocolat	Flan gélifié au caramel		Fruit de saison	Purée pomme fraise



Repas végétarien



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Plats
composés

Certifié

Scolaires



Semaine 14 du lundi 30 mars au vendredi 3 avril 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pâté de campagne			Carottes rapées BIO vinaigrette	
Emincés de dinde sauce basquaise	Poulet yassa		Couscous végétarien *	Boulettes de bœuf sauce tomate
Purée de patate douce BIO	Riz BIO		-	Haricots verts sautés à l'ail
Chanteneige	Yaourt aromatisé			
Fruit de saison	Fruit de saison		Maestro vanille	Crêpe au sucre



Repas végétarien



® Plat contenant du porc



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc
Cœur



pêche durable



Produit biologique

Produit AOP



Plats
compos
és

Certifié



Scolaires



Semaine 15 du lundi 6 avril au vendredi 10 avril 2026

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

			Taboulé	
	Tortilla d'omelette		Filet de merlu sauce aneth	Boulettes d'agneau sauce forestière
	Salade verte		Purée de carottes	Haricots blancs
	Petit moulé nature			 Petit suisse sucré
	Fruit de saison		Fruit de saison	Dessert de Pâques



Repas végétarien



® Plat contenant du porc



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique

Produit AOP



Plats
composés

Certifié