



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade d'endives et croûtons vinaigrette miel moutarde à l'ancienne	Soupe potiron yaourt végétal coco	 Betteraves rouges sauce crème et ketchup	 Céleri râpé mayonnaise et fromage blanc	Crêpe à l'emmental
 Poisson pané croustillant et ketchup	  Coquillettes sauce 3 fromages parmesan, bleu et cheddar	 Aiguillettes de poulet sauce curry	Parmentier de bœuf (bœuf ) à la purée de pomme de terre	 Sauté de porc sauce barbecue
Frites Haricots verts à l'ail		 Riz  Epinards à la crème	Salade verte en vinaigrette	Blé Carottes persillées
Saint Paulin	Yaourt fermier aromatisé 	Gouda	Fromage fondu Vache qui rit 	Brie
 Compote de pomme allégée en sucre	Fruit frais	Crème dessert saveur vanille	Gâteau moelleux au chocolat	Fruit frais 



Plat végétarien

Alternative sans viande



Issu de l'agriculture biologique



Produit français



AOP/AOC



Label Rouge



Pêche durable



Bœuf Charolais



Décongelé



Haute Valeur
Environnementale





Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pâté breton et cornichon	 Carottes râpées en vinaigrette	 Œuf dur mayonnaise	Soupe de tomate et carotte	Club sandwich de rillettes de maquereaux
 Raviolis aux légumes gratinés à l'emmental 	 Escalope de porc sauce moutarde	Quiche au thon	 Macaronis sauce au canard et haricots blancs façon bolognaise	 Steak haché de bœuf sauce forestière
	Salade verte en vinaigrette	Salade verte en vinaigrette		Riz de Camargue   Brocolis persillés
 Fromage frais fouetté Chanteneige	Edam	Coulommiers	Petit fromage frais sucré	Saint Nectaire 
 Banane et vermicelles au chocolat	Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Fruit frais	Cake aux poires	Fruit frais



Plat végétarien

Alternative sans viande



Issu de l'agriculture biologique



Produit français



AOP/AOC



Label Rouge



Pêche durable



Bœuf Charolais



Décongelé



Haute Valeur Environnementale

Les amuses bouches sont réservés exclusivement aux élémentaires.



Indication Géographique protégée

Du 16 au 20 mars 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte aux croûtons en vinaigrette	 Betteraves rouges vinaigrette framboise	Soupe aux lentilles corail et lait de coco	Salade coleslaw (<i>carottes, chou blanc</i>) 	Tartine œuf ciboulette 
Saucisse de Strasbourg	 Sauté de bœuf aux olives	Pizza à la tomate, mozzarella et emmental 	Fish and chips (poisson meunière, frites, sauce tartare) 	Aiguillettes de poulet sauce façon orientale 
Lentilles mijotées aux carottes et pommes de terre	Riz  Haricots beurre persillés	Salade verte en vinaigrette		 Semoule Légumes tajine
Fromage fondu Croc'lait 	Camembert	Bûchette lait de mélange	Yaourt nature sucré	Mimolette
Dessert lacté à boire saveur vanille (<i>milkshake saveur vanille</i>)	 Fruit frais	Fromage blanc aux myrtilles	Donut's 	Fruit frais



Plat végétarien

Alternative sans viande



Issu de l'agriculture biologique



Produit français



AOP/AOC



Label Rouge



Pêche durable



Boeuf Charolais



Décongelé



Haute Valeur Environnementale

Les amuses bouches sont réservés exclusivement aux élémentaires.



Indication Géographique protégée



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Soupe aux champignons	Céleri râpé sauce cocktail 	Macédoine sauce fromage blanc aux herbes	Salade verte et maïs vinaigrette aux herbes	**Amuse-bouche : la datte** Feuilleté au fromage fondu
Chili con carne et riz 	 Boulettes de lentilles et sarrasin sauce barbecue	 Sauté de porc sauce estragon	 Emincé de dinde au jus	 Colin d'Alaska pané au riz soufflé et sauce ketchup
	Semoule Julienne de légumes	Pommes de terre persillées  Carottes	Purée de pomme de terre Petits pois	Coquillettes  Chou-fleur à la béchamel
Saint Paulin	Brie	 Fromage frais Rondelé	Petit fromage frais sucré	Ossau Iraty 
Fruit frais	 Crème dessert saveur chocolat	Compote tous fruits allégée en sucre	Cake au yaourt	 Fruit frais



Plat végétarien

Alternative sans viande



Issu de l'agriculture biologique



Produit français



AOP/AOC



Label Rouge



Pêche durable



Bœuf Charolais



Décongelé



Haute Valeur Environnementale

Les amuses bouches sont réservés exclusivement aux élémentaires.



Indication Géographique protégée



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Acras de morue sauce aneth curry	Soupe aux légumes	Saucisson à l'ail et cornichon	Salade florida (salade verte, orange, croûtons)	Tartine œuf ciboulette 
Cordon bleu et sauce tomate	Bolognaise de bœuf (bœuf HVE) 	Emincé de saumon sauce citron persillée	 Jambon et sauce champignons et crème	 Riz et sauce tomate lentilles corail et égrené végétal 
Semoule  Ratatouille	 Penne semi- complets Emmental râpé 	Blé Fondue de poireaux	Frites Haricots verts persillés 	
Camembert	Yaourt fermier aromatisé 	Petit fromage blanc aux fruits	Fromage fondu carré	Mimolette
Dessert lacté flan saveur vanille nappé au caramel	Fruit frais	Fruit frais 	Gâteau de semoule et caramel	Compote pomme fraise allégée en sucre



Plat végétarien

Alternative sans viande



Issu de l'agriculture biologique



Produit français



AOP/AOC



Label Rouge



Pêche durable



Bœuf Charolais



Décongelé



Haute Valeur
Environnementale





Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Férié



Carottes râpées
vinaigrette curry
miel gingembre
citron

Céleri râpé sauce
fromage blanc
aux herbes



Œuf dur sauce
cocktail

Club sandwich
de houmous au
pesto vert



Sauté de bœuf
sauce tomate

Merguez



Lasagnes aux
légumes du Sud
(pâtes, légumes
ratatouille,
emmental,
fromage de
brebis)



Emincé de dinde
sauce colombo

Pâtes fusilli



Semoule

Brocolis



Légumes couscous

Riz



Petits pois mijotés

Fromage frais Saint
Môret

Gouda

Yaourt nature
sucré



Cantal



Fromage blanc
façon
stracciattella



Purée de pomme

Cake au
chocolat et noix

Fruit frais



Plat végétarien

Alternative sans viande



Issu de l'agriculture biologique



Produit français



AOP/AOC



Label Rouge



Pêche durable



Bœuf Charolais



Décongelé



Haute Valeur
Environnementale

Les amuses bouches sont réservés exclusivement aux élémentaires.



Indication Géographique protégée