



Menus du lundi 02 au 06 mars 2026

Lundi 2

  Salade de riz et
maïs

 Médaillon de merlu


 Epinard la crème

Fromage

Compote 

Mardi 4

 Coleslaw*  

Haut de cuisse de
poulet 

 Frites 

Fromage

 Ile flottante

Jeudi 6

Pomelos

 Cordon bleu frais

 Tortis

Fromage

 Fruit du moment*

Vendredi 7

Menu sans viande

 Potage 

 Tarte au chevre

 Salade verte 

Fromage

 Gâteau maison

Listes des allergènes: *Arachides - Céleri - Crustacés - fruits à coque - Gluten - Lait - Lupin - Mollusques - Moutarde - Œufs - Poissons - Sésame - Soja - Sulfites



 Produit local



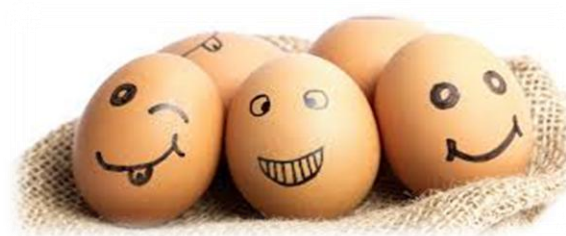
Viande
Française



Bio



Volaille
française



Menus validés par notre diététicienne



Menus du lundi 09 mars au vendredi 13 mars 2026

Lundi 09



Bettrave*
vinaigrette



Boulette d'agneau
sauce curry



Semoule*

Fromage

Fruit du moment

Mardi 10

Menu sans viande
Carottes rapées*
vinaigrette



Curry de carottes et pois
chiche au lait de coco

Repas complet

Fromage

Yaourt aromatisé

Jeudi 12

Feuilleté au
fromage



Emincé de volaille



Haricots verts*



Fromage



Fruit du moment*

Vendredi 13



Emincé de chou et
pomme



Parmentier de
poisson

Salade verte



Fromage*



Entremet chocolat

Listes des allergènes: *Arachides - Céleri - Crustacés - fruits à coque - Gluten - Lait - Lupin - Mollusques - Moutarde - Œufs - Poissons - Sésame - Soja - Sulfites



Produit local



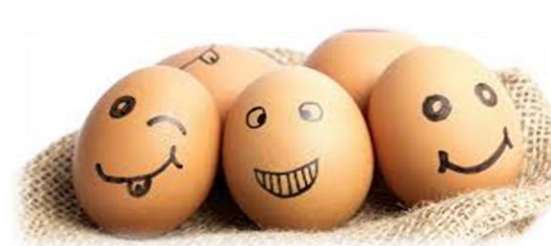
Viande
Française



Bio



Volaille
française




Menus validés par notre diététicienne



Menus du lundi 16 mars au vendredi 20 mars 2026

Lundi 16

 Chou chinois et avocat

 Omelette



 Petit pois carottes*

 Fromage* 

Fruit du moment

Mardi 17

 Betterave vginaigrette 

 Roti de porc 

 PdT vapeur persillé


Fromage

Flan caramel

Jeudi 19


Menu sans viande

 Potage* 

 Gratin de pâtes au champignons


Plat complet



Fromage

Fruit du moment* 

Vendredi 20

Céleri rémoulade

 Dos de colinau basilic

 Duo de carottes* et salsifis 

Fromage

 Gâteau maison

Listes des allergènes: *Arachides - Céleri - Crustacés - fruits à coque - Gluten - Lait - Lupin - Mollusques - Moutarde - Œufs - Poissons - Sésame - Soja - Sulfites



 Produit local



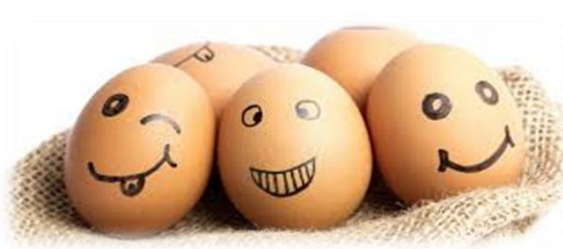
Viande Française



Bio



Volaille française



Menus validés par notre diététicienne



Menus du lundi 23 mars au vendredi 27 mars 2026

Lundi 23

Crêpe au fromage



Steak de veau

Haricot beurre*
bio



Fromage*



Fruit du moment*



Mardi 24

Menu sans viande



Macédoine



Tartiflette
végétarienne aux
deux fromages



Salade*



Fromage blanc



Jeudi 26



Betteraves*
vinaigrette



Colin meunière

Coquillettes*



Fromage

Fruit du moment

Vendredi 27



Carottes râpées*
vinaigrette



Emincé de porc



Brocolis*

Fromage

Riz au lait au
chocolat



Listes des allergènes: *Arachides - Céleri - Crustacés - fruits à coque - Gluten - Lait - Lupin - Mollusques - Moutarde - Œufs - Poissons - Sésame - Soja - Sulfites



Produit local



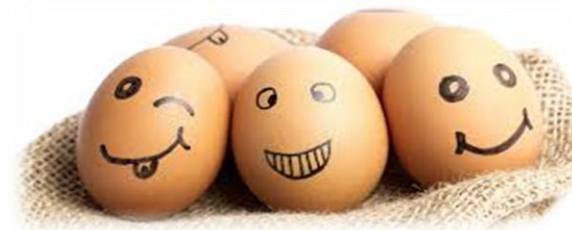
Viande
Française



Bio



Volaille
française



Menus validés par notre diététicienne



Menus du lundi 30 mars au vendredi 3 avril 2026

Lundi 30



Navette Saint Moret

Gratin d'endive au jambon



Plat complet

Fromage



Choux chantilly

Mardi 31



Rillettes de thon



Emincé de dinde



Lentilles



Fromage



Fruit du moment

Jeudi 2

Repas Antilles



Salade ananas, crevettes et concombre

Rougail saucisse



Riz

Fromage

Flan coco

Vendredi 3

Feuilleté fromage

Dos de colin au basilic



Purée de céleri



Fromage



Fruit du moment

Listes des allergènes: *Arachides - Céleri - Crustacés - fruits à coque - Gluten - Lait - Lupin - Mollusques - Moutarde - Œufs - Poissons - Sésame - Soja - Sulfites



Produit local



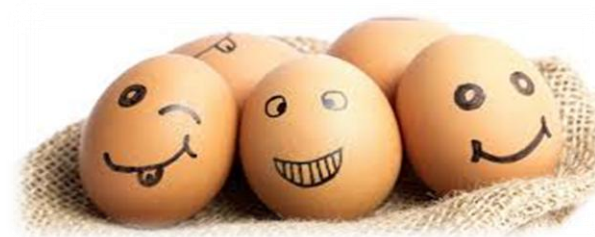
Viande Française



Bio



Volaille française



Menus validés par notre diététicienne



Menu du lundi 06 Avril au 10 avril 2026

Lundi 06

Féié

féié

Féié

Féié

Mardi 07

Navette de thon

Rôti de bœuf

Frites

Fromage

Fruit du moment

Jeudi 09

Coleslaw

Merlu sauce aurore

Riz

Fromage

Fruit du moment

Vendredi 10

Menu végétarien

Concombre*

Quiche emmental et cheddar

Salade*

Fromage

Gâteau maison pépité de chocolat

Listes des allergènes: *Arachides - Céleri - Crustacés - fruits à coque - Gluten - Lait - Lupin - Mollusques - Moutarde - Œufs - Poissons - Sésame - Soja - Sulfites



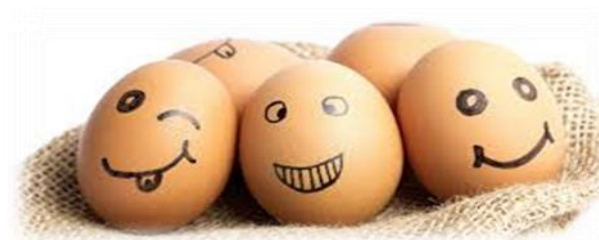
Viande Française



Bio



Volaille française



Menus validés par notre diététicienne



Menus du lundi 27 avril au vendredi 1 mai 2026

Lundi 27

Menu sans viande



Radis rose

Finger végétale

Petits pois carottes

Fromage



Fromage blanc et biscuit
de Sainte Mère Eglise

Listes des allergènes: *Arachides - Céleri - Crustacés - fruits à coque - Gluten - Lait - Lupin - Mollusques - Moutarde - Œufs - Poissons - Sésame - Soja - Sulfites



Produit local



Mardi 28

Crêpe au fromage



Roti de volaille



Haricots verts



Fromage



Fruit du moment

Jeudi 30



Betteraves*



Médailillon de mer
ciboulette



Semoule* Bio



Assortiment de
fromages



Fruit du moment

Vendredi 1

FERIE

FERIE

FERIE

FERIE

FERIE



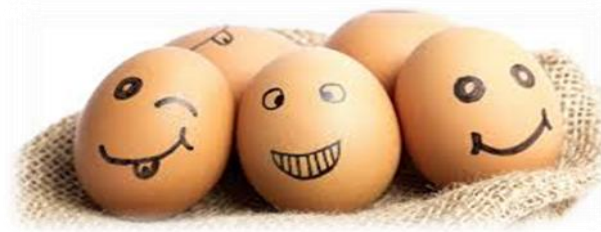
Viande
Française



Bio



Volaille
française



Menus validés par notre diététicienne

* DES FRUITS, LEGUMES, PRODUITS LAITIERS SUBVENTIONNES PAR L'AIDE DE L'UNION EUROPEENNE A DESTINATION DES ECOLES