



## Menus du lundi 02 au 06 mars 2026

### Lundi 2

Salade de riz et  
maïs

Médaillon de merlu

Epinard la crème

Fromage

Compote



Produit local



Viande  
Française

### Mardi 4

Coleslaw\*

Haut de cuisse de  
poulet

Frites

Fromage

Ile flottante



Bio



### Jeudi 6

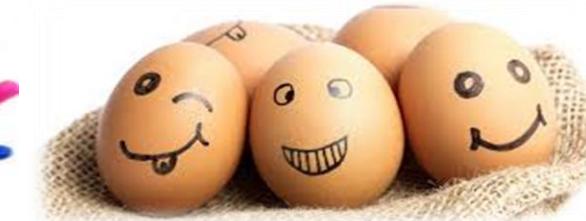
Pomelos

Cordon bleu frais

Tortis

Fromage

Fruit du moment\*



Volaille  
française

### Vendredi 7

Menu sans viande

Potage

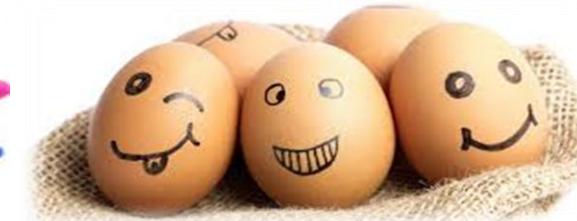
Tarte au chevre

Salade verte

Gâteau maison



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



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

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



### Mardi 10

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

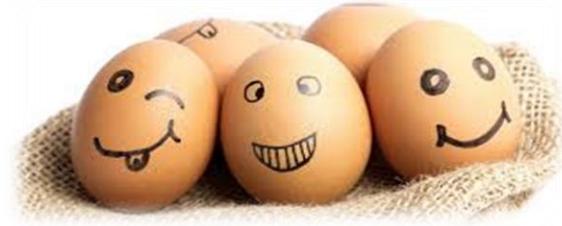
Emincé de chou et  
pomme

Parmentier de  
poisson

Salade verte

Fromage\*

Entremet chocolat



Produit local



Viande  
Française



Bio



Volaille  
française

Menus validés par notre diététicienne



## Menus du lundi 16 mars au vendredi 20 mars 2026

### Lundi 16

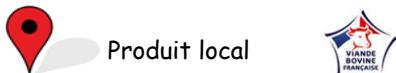
Chou chinois et avocat

Omelette

Petit pois carottes\*

Fromage\*

Fruit du moment



Viande Française

### Mardi 17

Betterave vinaigrette

Roti de porc

PdT vapeur persillé

Fromage

Flan caramel



AB  
AGRICULTURE BIENNAISQUE

Bio

VIENNOIS FRANÇAISE

### Jeudi 19

Menu sans viande

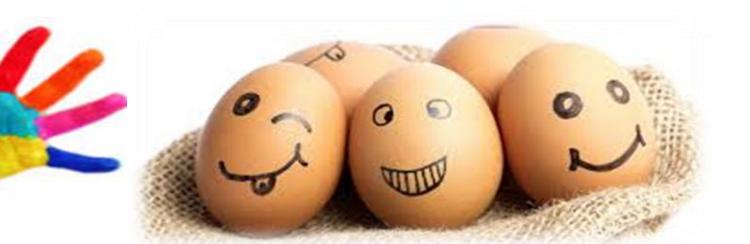
Potage\*

Gratin de pâtes au champignons

Plat complet

Fromage

Fruit du moment\*



Volaille française

Menus validés par notre diététicienne

### Vendredi 20

Céleri rémoulade

Dos de colinau basilic

Duo de carottes\* AB et salsifis

Fromage

Gâteau maison



## 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\*



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



Produit local



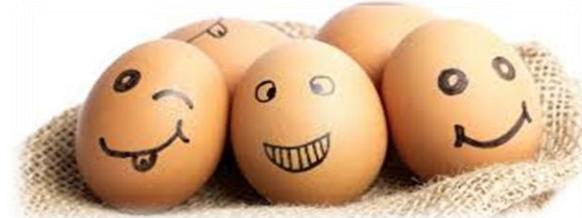
Viande  
Française



Bio



Volaille  
française



Menus validés par notre diététicienne

### 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



Carottes râpées\*  
vinaigrette



Emincé de porc



Brocolis\*

Fromage

Riz au lait au  
chocolat





## 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



Rillette de thon



Emincé de dinde



Lentilles



Fromage



Fruit du moment



Bio

### 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

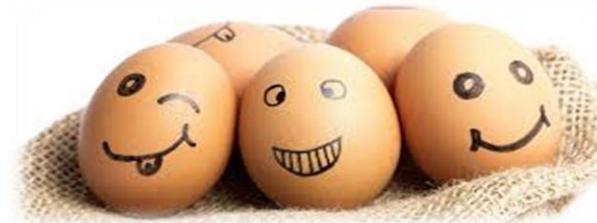


Viande  
Française



Bio

Volaille  
française



Menus validés par notre diététicienne



## Menu du lundi 06 Avril au 10 avril 2026

### Lundi 06

Férié



Navette de thon

férié



Rôti de bœuf



Férié



Frites



Férié

Fromage

### Jeudi 09



Coleslaw

Merlu sauce  
aurore



Riz



Fromage



Fruit du moment



Fruit du moment

### Vendredi 10

Menu végétarien



Concombre\*



Quiche emmental et  
cheddar



Salade\*

Fromage



Gâteau maison pépite  
de chocolat

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



Produit local



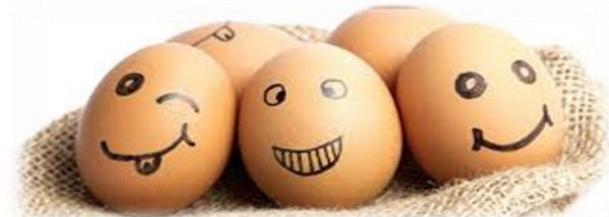
Viande  
Française



Bio



Volaille  
française



Menus validés par notre diététicienne



Menus du lundi 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



Produit local



## Mardi 28

Crêpe au fromage



Roti de volaille



Haricots verts



Fromage



Fruit du moment



Betteraves\*



Médaillon de mer  
ciboulette



Semoule\* Bio



Assortiment de  
fromages

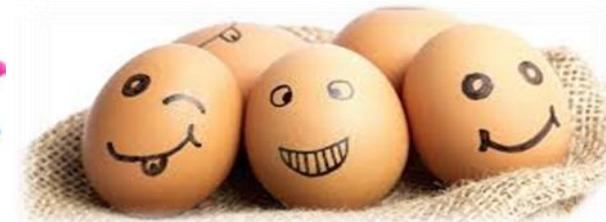
FERIE

FERIE

FERIE

FERIE

FERIE



Viande  
Française



Bio



Volaille  
française

Menus validés par notre diététicienne

\* DES FRUITS, LEGUMES,PRODUITS LAITIERS SUBVENTIONNÉS PAR L'AIDE DE L'UNION EUROPÉENNE A DESTINATION DES ECOLES