



Menus du lundi 02 au 06 mars 2026

Lundi 2

Macédoine



Médailillon de merlu



Epinard la crème



Fromage

Compote



Mardi 3

Coleslaw



Haut de cuisse de poulet



Frites



Fromage

Ile flottante

Jeudi 5

Pomelos

Cordon bleu frais



Tortis et fondue de poireaux



Fromage

Fruit du moment*



Vendredi 6

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



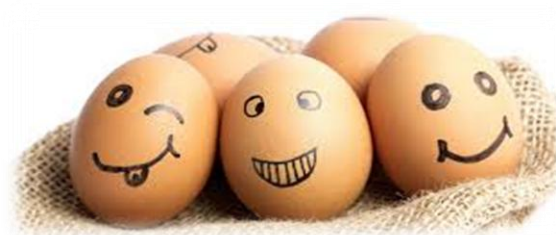
Viande Française



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



Carottes rapées*
vinaigrette



Pâtes carbonara

Repas complet

Fromage

Entremet chocolat

Jeudi 12

Feuilleté au
fromage



Emincé de volaille



Haricots verts*



Fromage



Fruit du moment*

Vendredi 13

Menu sans viande



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



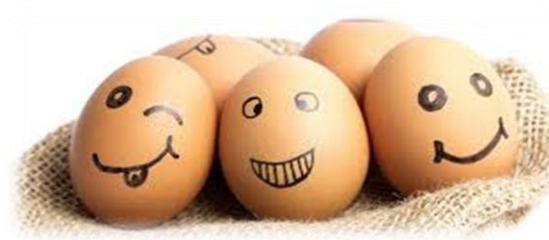
Viande
Française



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 colin au  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



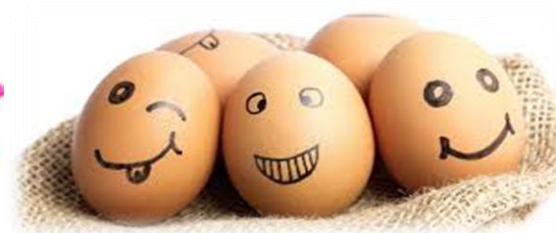
Viande Française



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*



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

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



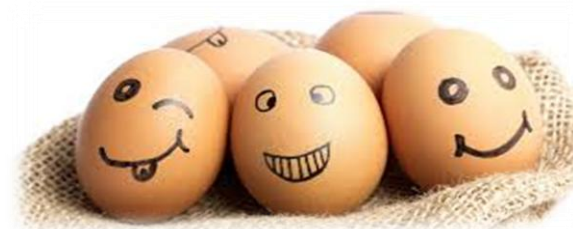
Emincé de porc



Brocolis*

Fromage

Riz au lait au
chocolat



Menus validés par notre diététicienne



Menus du lundi 30 mars au vendredi 3 avril 2026

Lundi 30



Concombre

Gratin d'endive au



jambon

Plat complet

Fromage



Choux chantilly

Mardi 31



Rillette 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



Potatoes

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 pépite de chocolat

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



Produit local



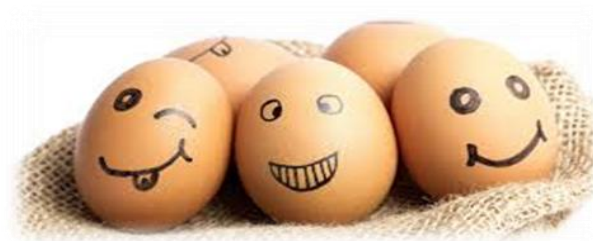
Viande Française



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

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

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



Produit local



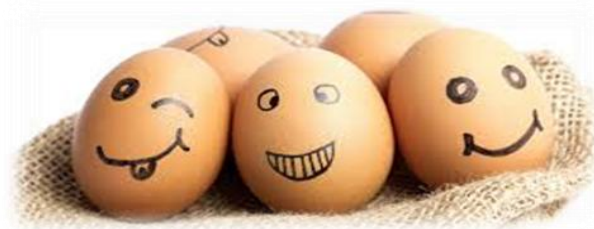
Viande
Française



Bio



Volaille
française



Menus validés par notre diététicienne

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