

LUNDI

LE JOUR DU

Salade de mâche (60%)
+
Croûtons déco
+
Vinaigrette terroir (huile olive, balsamique)

 Omelette au fromage BIO

Polenta crémeuse à la carotte

 Chou fleur ciboulette
et
Spirales BIO

 Cantal

Aide UE à destination des écoles

 Pomme BIO

Aide UE à destination des écoles

MARDI

 Colin à la napolitaine

 Chou fleur ciboulette
et
Spirales BIO

 Cantal

Aide UE à destination des écoles

 Pomme BIO

Aide UE à destination des écoles

MERCREDI

 Potage de légumes BIO
et
Emmental râpé

 Rôti de veau LR au jus

 Purée de pomme de terre
et
brocoli et céleri BIO

 Banane RUP
+
Sauce chocolat

JEUDI

 Salade façon
cauchoise
(pommes de terre lamelles, crème fraîche,
vinaigre de cidre, ciboulette)

 Emincé de poulet LR
sauce normande
(champignons, crème, oignons, ail)

 Jeunes carottes persillées

 Camembert BIO

Aide UE à destination des écoles

 Tarte normande fraîche

VENDREDI

 Céleri râpé BIO rémoulade (85%)

Calamars à la romaine

Gratin de piperade
(macaronis, poivrons, tomate, oignons, emmental râpé)

 Kiwi BIO

Aide UE à destination des écoles

 Produit BIO
 Label Rouge
 Issu des régions ultra-périphériques

 Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée
 Appellation d'Origine Contrôlée

 Pêche responsable
 Viande racée
 Bleu Blanc Cœur

 Spécialité du chef
 Nouvelle recette
 Plat durable

 Viande d'origine Française
 Production locale
Aide UE à destination des écoles

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

 Potage paysan BIO (carotte, poireau, courgette) + Emmental râpé	 Laitue Iceberg et croûtons + Dés de brebis +  vinaigrette	 Betteraves BIO +  vinaigrette		 Salade de coquillettes BIO à la parisienne + Dés de Mimolette
  Hachis parmentier	  Dahl de lentilles corail BIO (lentilles corail, lait de coco, carottes, tomates, oignons, curry)	 Emincé de poulet au jus	 Carré de porc fumé  * Rôti de dinde LR au jus	 Colin mariné et citron
Sans viande: Purée de pommes de terre	 Riz BIO Aide UE à destination des écoles	 Epinards BIO sauce mornay Pommes de terre cubes	Purée de légumes (céleri, haricot vert et pomme de terre)	Printanière de légumes (pommes de terre, haricots verts, petits pois, carottes)
		 Yaourt nature BIO + Sucre	 Emmental BIO Aide UE à destination des écoles	
 Orange BIO Aide UE à destination des écoles	Crème dessert vanille		 Pomme local Aide UE à destination des écoles	 Banane RUP Aide UE à destination des écoles

 Produit BIO
 Label Rouge
 Issu des régions ultra-périphériques

 Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée
 Appellation d'Origine Contrôlée

 Pêche responsable
 Viande racée
 Bleu Blanc Cœur

 Spécialité du chef
 Nouvelle recette
 Plat durable

 Viande d'origine Française
 Production locale
Aide UE à destination des écoles

LUNDI

LE JOUR DU

Laitue Iceberg
+
Croûtons
+
Vinaigrette à la pomme

 Base italienne
(lentilles, olives noires, sauce tomate, brunoise
de légumes, poivrons, thym)

  Curvi rigati (pâtes biologiques et locales)
+
fromage râpé

Crème dessert caramel

MARDI

 Steak colin sauce citron

Légumes aioli
(pomme vapeur, carotte, chou fleur, haricots verts)
 Riz BIO
Aide UE à destination des écoles

 Gouda BIO
Aide UE à destination des écoles

 Orange BIO
Aide UE à destination des écoles

MERCREDI

  Carottes râpées BIO
+
 vinaigrette nature

 Rôti de bœuf LR et jus

 Purée de pommes de terre et courgettes BIO

 Panna cotta chocolat

JEUDI

 Emincé de volaille BIO sauce dijonnaise

Petit pois à la lyonnaise
et
Gnocchis

 Saint Nectaire AOC
Aide UE à destination des écoles

 Gâteau au yaourt

VENDREDI

  Betteraves BIO
+
vinaigrette moutarde à l'ancienne
Aide UE à destination des écoles

 Colombo de poisson
(plat durable)


Riz créole

 Yaourt nature BIO et LOCAL
+
 sucre
Aide UE à destination des écoles

 Poire
Aide UE à destination des écoles

 Produit BIO
 Label Rouge
 Issu des régions ultra-périphériques

 Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée
 Appellation d'Origine Contrôlée

 Pêche responsable
 Viande racée
 Bleu Blanc Cœur

 Spécialité du chef
 Nouvelle recette
 Plat durable

 Viande d'origine Française
 Production locale
Aide UE à destination des écoles

Menu

Du 30 mars au 03 avril 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU 			
	 Céleri BIO mayonnaise	Endives + Croûtons + vinaigrette au miel	  Salade iceberg et œufs durs (déco) + vinaigrette du terroir	 Carottes rapées BIO + vinaigrette persil + Dés de mimolette Aide UE à destination des écoles
 Sauté de bœuf RAV sauce estragon	 Hachis de lentilles (purée de pommes de terre, lentilles vertes, sauce tomate, herbes de provence, oignons, emmental râpé)	 Brandade de poisson	 Boulettes d'agneau au jus	 Haché de cabillaud sauce Aurore
 Spirales BIO et Choux de bruxelles Aide UE à destination des écoles			 Purée de pommes de terre et patate douce	Julienne de légumes Farfalles
 Edam BIO Aide UE à destination des écoles		 Emmental BIO	 Gâteau à la pâte à tartiner du chef et crème anglaise et Petit chocolat	
 Kiwi BIO Aide UE à destination des écoles	 Poire allongée BIO Aide UE à destination des écoles	Mousse au chocolat au lait		 Riz au lait

 Produit BIO
 Label Rouge
 Issu des régions ultra-périphériques

 Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée
 Appellation d'Origine Contrôlée

 Pêche responsable
 Viande racée
 Bleu Blanc Cœur

 Spécialité du chef
 Nouvelle recette
 Plat durable

 Viande d'origine Française
 Production locale
Aide UE à destination des écoles

Menu

Du 06 au 10 avril 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

Salade Iceberg et vinaigrette
+
Dés de brebis



Chou blanc râpé BIO et sa sauce
enrobante à l'ail
(fromage blanc, mayonnaise, ail)



Emincé de dinde sauce dijonnaise



Petit pois BIO à la lyonnaise
(oignons, herbes de provence)



Yaourt sur lit de fruit local



Compote de pomme BIO
+
Petits beurrés

Aide UE à destination des écoles



Tomme

Aide UE à destination des écoles



Pomme

Aide UE à destination des écoles



Salade de riz façon niçoise
(riz, tomates, olives noires, haricots verts,
échalotes, vinaigrette)



Pavé de merlu
sauce vierge (huile d'olive)

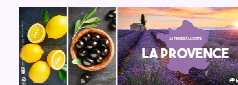
LA PROVENCE



Gratin du sud
(courgettes, tomates, crème ail, basilic,
emmental râpé)



Buchette mi chèvre



Gâteau provence aux amandes citron



 Produit BIO
 Label Rouge
 Issu des régions ultra-périphériques

 Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée
 Appellation d'Origine Contrôlée

 Pêche responsable
 Viande racée
 Bleu Blanc Cœur

 Spécialité du chef
 Nouvelle recette
 Plat durable

 Viande d'origine Française
 Production locale
Aide UE à destination des écoles

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU 			
	 Concombre BIO + vinaigrette basilic Aide UE à destination des écoles	 Céleri BIO sauce cocktail		
 Saucisse de Toulouse ou Saucisse de volaille	  Riz jambalaya (haricots rouges, oignons, ail, carottes cubes, tomates concassées, poivron, paprika, cumin)	 Rôti de bœuf LR et jus	  Parmentier de poisson polenta carotte (PLAT DURABLE)	 Emincé de volaille BIO au jus Aide UE à destination des écoles
Purée de pommes de terre brocolis et		Gnocchis		Haricots beurre ciboulette et Semoule
 Edam BIO Aide UE à destination des écoles	 Emmental BIO Aide UE à destination des écoles	 Yaourt brassé à la banane	 Yaourt nature BIO + sucre Aide UE à destination des écoles	 Saint Nectaire Aide UE à destination des écoles
 Kiwi BIO Aide UE à destination des écoles	Dessert lacté au chocolat		 Gâteau marbré	 Banane RUP Aide UE à destination des écoles



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

 Concombre BIO
+
 vinaigrette moutarde à l'ancienne
+
Dés d'emmental

Laitue Iceberg et vinaigrette persil

 Carottes râpées BIO
+
 vinaigrette
+
 dés de mimolette

 Colin ail et fines herbes

 Sauté de bœuf RAV sauce rougail

 Emincé de poulet LR au jus

Base coco tomate
(haricots blancs, lait de coco, tomate, colombo,
coriandre)

 Escalope de veau hachée au jus

Purée de pommes de terre
et
courgettes

Julienne de légumes saveur soleil et
Pommes rissolées

 Ratatouille BIO
Riz pilaf BIO

 Coquillettes BIO
et
Emmental râpé

 Haricots verts ciboulette
et
 Mélanges 4 céréales BIO

 Yaourt nature BIO
+
sucre

 Gouda BIO

 Pomme golden BIO

Beignet aux pommes

 Ananas BIO

 Compote de pomme BIO


 Cake aux pépites de chocolat

 Produit BIO
 Label Rouge
 Issu des régions ultra-périphériques

 Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée
 Appellation d'Origine Contrôlée

 Pêche responsable
 Viande racée
 Bleu Blanc Cœur

 Spécialité du chef
 Nouvelle recette
 Plat durable

 Viande d'origine Française
 Production locale
Aide UE à destination des écoles



Vacances

Zone C

Menu

Du 27 avril au 01 mai 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Salade Iceberg et maïs
+
Vinaigrette
+
dés d'emmental



Salade de coquillettes BIO à la parisienne
(tomate, maïs, basilic)
et dés de mimolette



Samossa de légumes



Dahl de lentilles corail et riz
(carotte, oignon, tomate, ail,
gingembre, lait de coco, curry)



Emincé de volaille BIO sauce basquaise



Sauté de bœuf RAV
sauce normande
(champignons, crème, oignons, ail)



Pavé de merlu sauce Aurore
(tomate, crème, oignon)



Printanière de légumes BIO
(pommes de terre, haricots verts,
petits pois, carottes)

Purée de patate douce
carotte et



Haricots verts BIO
et
Gnocchi



Cantal AOC



Compote pomme BIO vanille
et
Galette Saint Michel



Pomme golden BIO



Ananas BIO



Cake citron

FERIE



Produit BIO



Appellation d'Origine Protégée



Pêche responsable



Spécialité du chef



Viande d'origine Française



Label Rouge



Indication Géographique Protégée



Viande racée



Nouvelle recette



Production locale



Issu des régions ultra-périphériques



Appellation d'Origine Contrôlée



Bleu Blanc Cœur



Plat durable

Aide UE à destination des écoles