

Menus de la Semaine du 03 au 07 Mars 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu OVO – Lacto végétarien		Menu OVO – Lacto végétarien	C'EST LA FÊTE	
Haricots verts échalote Macédoine mayonnaise	Salade verte pomelos Salade verte mandarine 	Soupe de potiron (potiron, purée de pomme terre)	Radis rondelle Céleri rémoulade 	Salade de blé aux légumes Salade Risetti aux légumes
Nuggets de pois chiche 	Escalope de dinde Sauce au curry	Egrené végétal façon bolognaise (oignons, purée de carotte, tomate, ail, pois) Emmental râpé 	Hot dog *	Colin d'Alaska pané riz soufflé
Brocolis persillés	Purée de choux fleurs (choux fleur, purée pomme de terre)	Pâtes fusilli	Frite	Carottes à l'ail
Brie Gouda  	Coulommiers Edam  	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré 	Fromage fondu Croc lait Fromage frais Rondelé 	Fromage blanc sucré Fromage blanc nature 
Fruit de saison au choix  	Compote de Marcoussis 	Dessert lacté gélifié au chocolat Dessert lacté gélifié saveur vanille	Gâteau aux haricots blancs et poires	Fruit de saison au choix  
Génoise chocolat Yaourt aromatisé Jus de pomme	Galette bretonne Fruit Jus de raisin	Biscuit nappé chocolat Petit fromage frais sucré Sirop de grenadine	Pain au chocolat Petit fromage blanc aux fruits Jus d'ananas	Pain confiture Emmental Jus d'orange



Issu de l'agriculture
biologique



Piat végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Label Rouge



Appellation Origine
Contrôlée ou
Appellation Origine
Protégée



aide UE à
destination
des écoles

* Plat à base de porc.



Tout commence au quotidien

Menus

Semaine du 10 au 14 Mars 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu OVO – Lacto végétarien			Menu OVO – Lacto végétarien	
Soupe petit pois menthe (petit pois, menthe, purée pomme de terre)	Carottes râpées Brocolis aux amandes vinaigrette	Pommes de terre ciboulette Taboulé	Betteraves Panaïs rémoulade aux pommes	Pizza aux fromages
Curry pois chiches épinards	Steak haché de bœuf Sauce échalote	Sauté de dinde Sauce chasseur	Omelette Sauce basquaise	Filet merlu Sauce aux agrumes
Riz	Haricots verts ail	Gratin de choux fleurs brocolis et béchamel	Pâtes Penne	Purée de lentilles corail (lentille corail, purée de pomme de terre)
Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	Emmental Camembert	Fromage fondu Vache qui rit Fromage frais demi-sel	Beaufort Buche de chèvre	Yaourt brassé myrtille Yaourt brassé nature
Fruit de saison au choix	Mousse chocolat lait Mousse chocolat noir	Fruit de saison au choix	Compote pomme fraise Compote pomme banane	Fruit de saison au choix
Pain et chocolat Yaourt nature sucré Sirop de menthe	Palmier Yaourt aromatisé Jus d'orange	Gâteau fourré chocolat Petit fromage frais aux fruit Jus de raisin	Madeleine Abricot au sirop Jus de pomme	Pain confiture Yaourt nature Jus multifruit



Issu de l'agriculture
biologique

Plat végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Label Rouge



Appellation Origine
Contrôlée ou
Appellation Origine
Protégée



aide UE à
destination
des écoles



* Plat à base de porc.



Menus de la Semaine du 17 au 21 Mars 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu OVO – Lacto végétarien		Menu OVO – Lacto végétarien	
Salade de pois chiches Salade texane (haricots rouges maïs)	Chou rouge Endives	Houmous potiron Pain polaire	Soupe de légumes (carotte, navet, oignon, purée pomme de terre)	Carottes râpées Salade verte
Cordon bleu	Boulette de lentilles à l'italienne Sauce tomate	Parmentier de colin d'Alaska et carottes	Sauce pesto brocolis haricots blancs	Sauté de bœuf Sauce au thym
Ratatouille et Boulgour	Riz	Brie Cantal	Pâtes farfalle	Purée de salsifis (salsifis, purée de pomme de terre)
Yaourt de Sigy nature sucré Yaourt de Sigy fraise	Saint Nectaire AOP Gouda	Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel Dessert lacté gélifié au chocolat	Fromage frais chanteneige Fromage frais Rondelé	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé
Tarte aux pommes Normandes	Fruit de saison anchoise		Smoothie ananas passion	Banane sauce chocolat
Pain et confiture Emmental Jus d'orange	Chouquette Petit fromage blanc aux fruits Jus de pomme	Quatre-quarts Compote de pomme Jus multifruit	Pain Beurre et barre de chocolat Jus de raisin	Gateau fourré framboise Yaourt aromatisé jus d'ananas



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Label Rouge



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée



aide UE à destination des écoles

* Plat à base de porc.



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 24 au 28 Mars 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu OVO – Lacto végétarien		Menu OVO – Lacto végétarien		
Macédoine Haricot beurre	Soupe de légumes aux vermicelles	Salade verte Salade fraîcheur (pomme orange)	Panais rémoulade aux pommes Céleri rémoulade	Croisillon emmental
Dahl de lentilles corail	Poulet rôti au jus	Gratin gnocchetti brocoli cheddar mozzarella	Sauté de porc * Sauce au miel	Boulettes de bœuf Sauce tomate
Riz	courgettes	Yaourt brassé framboise Yaourt brassé nature	Purée d'haricots verts (haricots verts, purée de pomme de terre)	Semoule et légumes couscous
Saint Paulin Pont l'évêque	Fromage blanc sucré Fromage blanc nature	Fruit de saison au choix	Fromage fondu croc lait Fromage frais Rondelé	Comté Coulommiers
Fruit de saison au choix	Beignet aux pommes		Compote de Marcoussis	Liégeois chocolat Liégeois vanille
Pain et confiture Cantafras Sirop de grenadine	Cookie Cocktail de fruit Jus de raisin	Croissant Yaourt aromatisé Jus d'ananas	Pain et pâte à tartiner Petit fromage blanc nature Sirop d'orange	Gaufrettes vanille Fruit Jus de pomme



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Label Rouge



Décongelé



Appellation Origine
Contrôlée ou
Appellation Origine
Protégée



aide UE à
destination
des écoles

* Plat à base de porc.



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 31 mars au 04 avril 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Menu OVO – Lacto végétarien		Menu OVO – Lacto végétarien
Pomelos et sucre 	Betteraves Choux fleurs sauce ravigote	Carottes râpées  vinaigrette Salade de pois chiches	Chou blanc et raisins secs  Endives	Soupe brocolis mascarpone (brocolis, purée de pomme terre)
Escalope de dinde Sauce au bleu 	Dés de colin d'Alaska sauce béchamel aux épices 	Boulettes végétales Sauce aux pruneaux 	Sauté de bœuf  Sauce aigre douce	Korma végétarien brunoise provençale et petit pois 
Brocolis persillés 	Macaronis semi complets 	Purée de cèleri (cèleri, purée de pomme de terre)	Pommes frites	Riz 
Emmental Beaufort   	Fromage blanc fraise  Fromage blanc nature  Fruit de saison au choix  	Fromage fondu vache qui rit  Fromage fondu demi-sel	Camembert  Buche de chèvre 	Yaourt aromatisé  Yaourt nature  
Gaufre liégeoise		Mousse au chocolat lait Mousse au chocolat noir	Cake aux myrtilles	Fruit de saison au choix
Génoise chocolat Yaourt aromatisé Jus d'orange	Pain et confiture Emmental Jus de pomme	Pain au chocolat Petit fromage blanc aux fruits Sirop de grenadine	Galette bretonne Fruit Jus de pomme	Biscuit nappé chocolat Petit fromage frais sucré Jus d'ananas



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Label Rouge



Décongelé



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée



aide UE à destination des écoles

* Plat à base de porc.



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 07 au 11 Avril 2025



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Menu OVO – Lacto végétarien		Menu OVO – Lacto végétarien
Salade texane (haricot rouge, maïs) Lentilles	Houmous Pain polaire	Feuilleté fromage fondu	Radis beurre Salade verte Vinaigrette basilic	Carottes râpées sauce coleslaw Chou blanc sauce coleslaw
Colin d'Alaska pané riz soufflé	Raviolis au bœuf	Quiche poireaux pomme de terre chèvre	Sauté de dinde sauce barbecue	Chili sin carne (Haricots rouge, légumes ratatouille, maïs, épice chili, emmental)
Gratin de choux fleurs		Salade verte	Purée de pommes de terre	Riz
Fromage fondu croc lait Fromage Rondelé	Gouda Coulommiers	Fromage blanc sucré Fromage blanc nature	Brie Saint Nectaire	Yaourt de Sigy nature sucré Yaourt de Sigy aromatisé
Fruit de saison au choix	Dessert lacté gélifié chocolat Dessert lacté gélifié vanille	Fruit de saison au choix	Gâteau moelleux aux pépites de chocolat	Fruit de saison au choix
Croissant Compote poire Jus de raisin	Sablé Yaourt nature sucré Jus multifruit	Gaufrette chocolat Petit suisse Jus de raisin	Pain emmental confiture Fruit Jus d'orange	Madeleine Petit fromage frais aux fruits Jus de pomme



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Label Rouge



Décongelé



Appellation Origine
Contrôlée ou
Appellation Origine
Protégée



aide UE à
destination
des écoles



Tout commence au quotidien

* Plat à base de porc.

Menus de la Semaine du 14 au 18 Avril 2025 VACANCES



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu OVO – Lacto végétarien			Menu OVO – Lacto végétarien	
Haricots verts Betteraves	Pizza au fromage	Courgettes râpées Carottes râpées	Cœur palmier Tomate maïs	Salade verte Oignons frits Concombre
Omelette Sauce tomate	Poulet rôti Jus aux herbes	Poisson meunière	Sauce tomate et lentilles façon bolognaise	Croque-Monsieur
Blé	Brocolis	Purée Dubarry (choux fleurs, pomme de terre)	Pâtes Penne	Saint Paulin Cantal
Fromage blanc sucré Fromage blanc nature	Coulommiers Edam	Emmental Livart	Yaourt aromatisé Yaourt nature	Compote de pommes Compote de pommes banane
Fruit de saison au choix	Mousse au chocolat lait Mousse au chocolat noir	Milk Shake poire cassis	Fruit de saison au choix	
Génoise myrtilles Yaourt aromatisé Jus de raisin	Gâteau fourré abricot Compote de pomme Jus de multifruit	Croissant Yaourt nature Jus de pomme	Gaufre chocolat Dessert lacté saveur vanille Sirop d'orange	Pain pâte à tartiner Fruit Jus d'orange



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Label Rouge



Décongelé



Appellation Origine
Contrôlée ou
Appellation Origine
Protégée



aide UE à
destination
des écoles

* Plat à base de porc.



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 21 au 25 avril 2025 VACANCES



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Férialé		Menu OVO – Lacto végétarien	C'EST LA FÊTE	Menu OVO – Lacto végétarien
	Haricots beurre Macédoine 	Cèleri rémoulade Salade verte 	Endives Carottes râpées 	Concombres sauce tzatziki Tomates ciboulette 
	Merlu Sauce citron 	Couscous végétal  légumes couscous, raisin sec, fève de soja)	Sauté de dinde  Sauce caramel	Nuggets de pois chiches Sauce ketchup pomme
	Courgettes et Riz 	Semoule 	Macaronis	Carottes persillées 
	Buche de chèvre Comte   Crème dessert chocolat Crème dessert caramel	Camembert Pont l'évêque   Ile flottante	Fromage fondu vache qui rit Fromage frais Rondelé  Fromage blanc façon straciatella 	Yaourt nature sucr.  Yaourt aromatisé  Fruit de saison au choix 
	Gaufrette vanille Petit fromage blanc aux fruits Jus d'orange	Pain et tablette de chocolat Fruit Jus d'ananas	Petit beurre Compote Jus multifruit	Madeleine Yaourt nature Jus de pomme

* Plat à base de porc.



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer durable



aide UE à
destination
des écoles



Plat végétarien



Bœuf charolais



Label Rouge



Appellation Origine
Contrôlée ou
Appellation Origine
Protégée



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 28 avril au 02 mai 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Menu OVO – Lacto végétarien		Menu OVO – Lacto végétarien
Oeuf dur Macédoine Thon à la sauce tomate Riz Beaufort Gouda Fruit de saison au choix Pain au chocolat Yaourt nature Jus d'ananas	Salade verte Courgettes râpées Sauté de porc Jus aux herbes Pommes paillassons Yaourt aromatisé Yaourt nature Compote de Marcoussis Genoise framboise Petit fromage blanc aux fruits Jus multifruit	Lentilles Salade texane (haricots rouges maïs) Crispidor au fromage Haricots beurre Fromage fondu croc lait Fromage frais demi-sel Dessert lacté gélifié chocolat Dessert lacté gélifié vanille caramel Marbré chocolat Fruit Jus d'orange	Férialé	Carottes râpées Brocolis Légumes du sud et fromage de brebis Pâtes farfalles Fromage blanc nature Fromage blanc fraise Smoothie pomme banane Et cigarette russe Pain confiture Yaourt nature Jus de pomme



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Boeuf charolais



Label Rouge



Décongelé



Appellation Origine
Contrôlée ou
Appellation Origine
Protégée



aide UE à
destination
des écoles



* Plat à base de porc.



Tout commence au quotidien