

MENU SCOLAIRE

du Lundi 02 au vendredi 06 mars 2026

lundi 2 mars 2026

Betteraves vinaigrette 	OU	Chou fleur vinaigrette	
Cannelloni de bœuf 	OU	Pois chiches et légumes à couscous	
Yaourt brassé sucré 	OU	Semoule 	
		Yaourt aromatisé 	

mardi 3 mars 2026

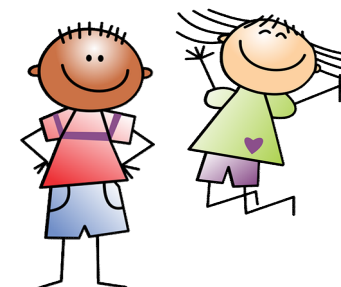
Salade de pâtes et surimi	OU	Taboulé 	
Chipolata 	OU	Omelette 	
Petits pois et carottes 	OU	Epinards béchamel	
Kiri 	OU	Gouda 	
Pomme 	OU	Kiwi 	



mercredi 4 mars 2026

Macédoine mayonnaise 	OU	Carottes râpées vinaigrette 	
Filet de hoki sauce aurore 	OU	Boulettes de pois chiches 	
Riz	OU	Pommes de terre rôties 	
Yaourt à la vanille 	OU	Velouté fruit 	

Gouter : Madeleines et purée de poires



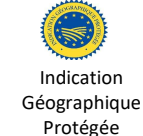
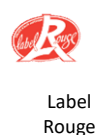
jeudi 5 mars 2026

Velouté de légumes	OU	Concombres à la crème	
Sauté de dinde sauce normande 	OU	Égrené végétal sauce tomate	
Haricots verts 	OU	Poêlée provençale	
Camembert 	OU	Rondelé 	
Semoule au lait au caramel 	OU	Flan pâtissier 	

vendredi 6 mars 2026

Tartiflette	OU	Lasagnes de légumes	
Petit suisse nature 	OU	Emmental 	
Orange	OU	Banane	

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché. Nous privilégions des marques reconnues pour leur qualité et leur traçabilité.



MENU SCOLAIRE

Du lundi 09 au vendredi 13 mars 2026

lundi 9 mars 2026

Macédoine mayonnaise 	OU	Betteraves vinaigrette 
Œufs durs à la béchamel 	OU	Emincés végétal sauce forestière
Epinards béchamel	OU	Carottes 
Bûchette au chèvre	OU	Petit suisse nature 
Brownie	OU	Mini roulé à la fraise

mardi 10 mars 2026

Boulettes de bœuf sauce tomate 	OU	Quenelles natures sauce aurore
Coquillettes 	OU	Riz
Coulommiers 	OU	Cantadou 
Banane	OU	Pomme 



mercredi 11 mars 2026

Rillettes	OU	Houmous
Haut de cuisse de poulet 	OU	Chili sin carne
Haricots verts 	OU	Brocolis
Le carré 	OU	Yaourt brassé nature 
Kiwi 	OU	Poire 

Goûter : Baguette tradition  et barre de chocolat



jeudi 12 mars 2026

Carottes râpées vinaigrette 	OU	Salade iceberg
Brandade de poisson 	OU	Lasagne de légumes
Yaourt sucré au lait entier 	OU	Fromage blanc aux fruits 

vendredi 13 mars 2026

Salade strasbourgeoise	OU	Taboulé 
Bœuf sauce tomate 	OU	Crousti' fromage
Petits pois 	OU	Chou fleur à la béchamel 
Camembert 	OU	Vache qui rit 
Liégeois vanille 	OU	Crème dessert caramel 

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché. Nous privilégions des marques reconnues pour leur qualité et leur traçabilité.



Origine
France



Pêche
durable
MSC



Œufs de France
Poules au sol



Appellation
d'Origine



Label
Rouge



Haute Valeur
Environnementale
Produit 100% français



Agriculture
biologique



Produit
de notre terroir



Indication
Géographique
Protégée

MENU SCOLAIRE

Du lundi 16 au vendredi 20 Mars 2026

lundi 16 mars 2026

Chipolata  	OU	Curry de pois cassés	
Purée de pommes de terre		Blé aux petits légumes	
Tome noire 	OU	Kiri 	
Pomme 	OU	Kiwi 	

mardi 17 mars 2026

Pâté de campagne	OU	Salade de lentilles 	
Filet de hoki sauce crème aneth 	OU	Boulettes de pois chiches 	
Poêlée provençale	OU	Haricots beurre 	
Yaourt brassé nature 	OU	Cantal 	
Banane	OU	Poire 	

mercredi 18 mars 2026

Carottes râpées vinaigrette 	OU	Brocolis vinaigrette	
Bœuf sauce forestière 	OU	Emincés végétal sauce basquaise	
Semoule 	OU	Riz	
Yaourt aux fruits mixés 	 OU	Fromage blanc vanillé 	

Goûter : Madeleines et purée pomme coing



jeudi 19 mars 2026

Velouté de légumes	OU	Céleri rémoulade 	
Palette 1/2 sel de porc sauce diable 	OU	Pané blé épinards emmental	
Petits pois 	OU	Epinards béchamel	
Emmental 	OU	Coulommiers 	
Eclair au chocolat 	OU	Semoule au lait 	

vendredi 20 mars 2026

Concombres à la crème	OU	Chou rouge vinaigrette	
Filet de poulet sauce marengo 	OU	Omelette 	
Haricots blancs tomates	OU	Pommes de terre smile	
Yaourt au sucre de canne 	 OU	Velouté fruit 	

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché. Nous privilégions des marques reconnues pour leur qualité et leur traçabilité.



MENU SCOLAIRE

Du lundi 23 au vendredi 27 Mars 2026

lundi 23 mars 2026

Taboulé 	OU	Piémontaise
Langue de bœuf sauce tomate 	OU	Egréné végétal sauce tomate
Haricots verts 	OU	Carottes 
Bûchette au chèvre	OU	Chanteneige 
Liégeois chocolat 	OU	Crème dessert caramel 

mardi 24 mars 2026

Carbonara	OU	Omelette 
Torti 	OU	Riz
Emmental râpé 	OU	Kiri 
Kiwi 	OU	Banane

mercredi 25 mars 2026

Betteraves vinaigrette 	OU	Coleslaw
Sauté de dinde sauce forestière 	OU	Quenelles natures sauce aurore
Chou fleur à la béchamel 	OU	Jardinière de légumes
Camembert 	OU	Saint Nectaire 
Riz au lait au caramel 	OU	Crème dessert vanille 

Goûter : Purée de pommes  et petit fourré fraise



jeudi 26 mars 2026

Salade iceberg	OU	Carottes râpées vinaigrette 
Nuggets de poulet 	OU	Chili sin carne
Petits bouchons de pommes de terre	OU	Boulgour
Velouté fruit 	OU	Fromage blanc sucré 

vendredi 27 mars 2026

Rillettes	OU	Feuilleté au fromage
Poisson pané 	OU	Dahl de lentilles 
Poêlée provençale	OU	Petit suisse nature 
Emmental 	OU	Pomme 
Orange	OU	

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché. Nous privilégions des marques reconnues pour leur qualité et leur traçabilité.



MENU SCOLAIRE

Du lundi 30 mars au vendredi 3 avril 2026

lundi 30 mars 2026

Bœuf braisé 	OU	Fèves et brunoise sauce tomate
Torti 3 couleurs 	OU	Blé aux petits légumes 
Camembert 	OU	Fromage frais aux noix 
Kiwi 	OU	Poire 

mardi 31 mars 2026

Concombres à la crème	OU	Chou rouge vinaigrette
Aiguillettes de poulet sauce normande 	OU	Bouchées blé tomates et chèvre
Brocolis	OU	Carottes 
Rouy 	OU	Fromage blanc nature 
Mousse au chocolat 	OU	Crème dessert pistache 

mercredi 1 avril 2026

Feuilleté hot dog	OU	Crêpe au fromage
Palette 1/2 sel de porc sauce diable 	OU	Égréné végétal sauce tomate
Haricots blancs томатés	OU	Petits bouchons de pommes de terre
Yaourt au sucre de canne 	 OU	Yaourt aux fruits mixés 

Goûter : Petit fourré cacao et purée pomme coing



jeudi 2 avril 2026

Velouté de légumes	OU	Carottes râpées vinaigrette 
Blanquette de dinde 	OU	Omelette 
Beignets de salsifis	OU	Epinards béchamel
Tome noire 	OU	Kiri 
Riz au lait 	OU	Tarte aux pommes 

vendredi 3 avril 2026

Filet de hoki sauce dieppoise 	OU	Pois chiches et légumes à couscous
Riz safrané	OU	Semoule 
Saint Nectaire 	OU	Yaourt brassé nature 
Pomme 	OU	Banane 

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché. Nous privilégions :



Origine
France



Pêche
durable
MSC



Œufs de France
Poules au sol



Appellation
d'Origine
Protégée



Label
Rouge



Haute Valeur
Environnementale
Produit 100% français



Agriculture
biologique



Produit
de notre terroir



Indication
Géographique
Protégée