

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 | |
| | OU | 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 fruix | |

Gouter : Madeleines et purée de poires



jeudi 5 mars 2026

- | | | | |
|-------------------------------|----|-----------------------------|--|
| Velouté de légumes | OU | Concombres à la crème | |
| Sauté de dinde sauce normande | OU | Égréné végétal sauce tomate | |
| Haricots verts | OU | Poêlée provençale | |
| Camembert | OU | Fromage frais nature | |
| 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.



Origine
France



Pêche
durable
MSC



Œufs de France
Poules au sol



Appellation
d'Origine
Protégée



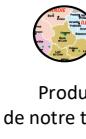
Label
Rouge



Haute Valeur
Environnementale
Produit 100% français



Agriculture
biologique



Produit
de notre terroir



Indication
Géographique
Protégée

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.



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 	1	OU	Curry de pois cassés
Purée de pommes de terre	1	OU	Blé aux petits légumes 
Tome noire	1	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 marenco	OU	Omelette 
Haricots blancs tomatisés	OU	Pommes de terre smile
Yaourt au sucre de canne 	OU	Velouté fruix 

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



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 territoire



Indication
Géographique
Protégée

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 fruix	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.



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

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 tomatisés	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	MSC	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.



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 territoire



Indication
Géographique
Protégée