






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 

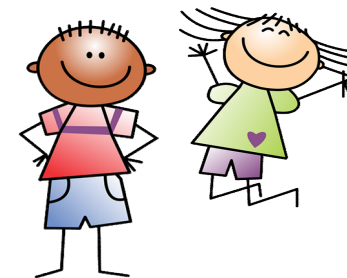
mardi 3 mars 2026

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



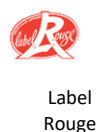
jeudi 5 mars 2026

Velouté de légumes	OU	Concombres à la crème
Sauté de dinde sauce normande 	OU	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.



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 nature 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, oriaines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



MENU SCOLAIRE




Du lundi 16 au vendredi 20 Mars 2026

lundi 16 mars 2026

Chipolata   OU
Purée de pommes de terre  OU
Tome noire  OU
Pomme  OU

Curry de pois cassés
Blé aux petits légumes  
Kiri  
Kiwi 

mardi 17 mars 2026

Pâté de campagne OU
Filet de hoki sauce crème aneth  OU
Poêlée provençale  OU
Yaourt brassé nature  OU
Banane OU

Salade de lentilles 
Boulettes de pois chiches  
Haricots beurre 
Cantal 
Poire 

mercredi 18 mars 2026

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

Goûter : Madeleines et purée pomme coing



jeudi 19 mars 2026

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

vendredi 20 mars 2026

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

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



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
Veluté 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.



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 	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 terroir



Indication
Géographique
Protégée