



Menu

Du 02 au 06 Mars 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU			
Rillettes maquereaux	Pané mozzarella	Pilon de poulet	Carottes râpées et dés de gouda	Saucisson à l'ail et cornichon
Paupiette de veau sauce hongroise (oignon, ail, champignon, piment doux, tomate)	Riz à la tomate	Chou fleur et pommes de terre béchamel	Sauté de bœuf au jus	Brandade de poisson avec purée BIO et salade verte
Petits pois carottes	Emmental	Brie	Haricots verts persillés	
Fromage blanc nature et sucre	Fruit de saison	Banane RUP	Cake au yaourt	Yaourt à la vanille
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
		Brioche Lait Compote de pomme abricot		
Produit BIO	Appellation d'Origine Protégée	Pêche responsable	Confectionné à la cuisine centrale	Viande d'origine Française
Label Rouge	Indication Géographique Protégée	Viande racée	Issu du commerce équitable	Production locale
Issu des régions ultra-périphériques	Appellation d'Origine Contrôlée	Haute Valeur Environnementale	Plat durable	Vergers Ecoresponsables

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU 				
 Salade coleslaw (carotte et chou mayonnaise)	 Rôti de bœuf au jus ketchup	 Salade de mâche et croûtons	 Salade façon cauchoise (pommes de terre lamelles, crème fraîche, vinaigre de cidre, ciboulette)	 Poisson Frais
Tortellini fromage frais ciboulette base tomate	 Printanière de légumes	Calamars à la romaine	 Escalope de poulet sauce camembert	 Riz de Camargue
 Fromage frais aux fruits	 Cantal	Frites	 Jeunes carottes	 Gouda
Fromage frais aux fruits	 Fruit de saison	 Yaourt nature et sucre	 Moelleux aux pommes	 Fruit de saison
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
		Compote pomme pêche Gaufre Jus de pomme	    	
 Produit BIO  Label Rouge  Issu des régions ultra-périphériques	 Appellation d'Origine Protégée  Indication Géographique Protégée  Appellation d'Origine Contrôlée	 Pêche responsable  Viande racée  Haute Valeur Environnementale	 Confectionné à la cuisine centrale  Issu du commerce équitable  Plat durable	 Viande d'origine Française  Production locale  Vergers Ecoresponsables



Menu

Du 16 au 20 Mars 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU Végé			
 Hachis parmentier	 Salade verte et maïs <i>Bouchées butternut lentilles corail</i> (butternut, lentilles corail, blé, mozzarella, quinoa rouge) 	 Spirales carbonara <i>*spirales bio à l'italienne</i>	 Sauté de bœuf au curry Brocolis béchamel	 Carottes râpées et dés d'emmental  Limande meunière et citron
 Saint Nectaire	Pommes sautées	Carré	Tomme croûte fleurie	 Purée de potimarron
  Fruit de saison	 Fromage frais nature et sucre	 Fruit de saison	 Fruit de saison	 Flan vanille coco
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
		Moelleux au citron Yaourt nature sucré Jus de pommes		

-  Produit BIO
-  Label Rouge
-  Issu des régions ultra-périphériques

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

-  Pêche responsable
-  Viande racée
-  Haute Valeur Environnementale

-  Confectionné à la cuisine centrale
-  Issu du commerce équitable
-  Plat durable

-  Viande d'origine Française
-  Production locale
-  Vergers Ecoresponsables

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				LE JOUR DU 
 Céleri rémoulade 	 Rôti de bœuf au jus ketchup	 Semoule à l'africaine (tomate, haricot rouge, épinard, égrené de bœuf, muscade, paprika, cumin) 	 Salade verte et dés de cheddar 	Crêpe au fromage
  Saucisse de Toulouse *saucisse de volaille	 Légumes aïoli (pomme vapeur, carotte, chou fleur, haricots verts)	  Colin sauce bourgogne (laurier, thym, ail, crème, petits légumes, vinaigre balsamique, moutarde, tomate)	 Colin sauce bourgogne (laurier, thym, ail, crème, petits légumes, vinaigre balsamique, moutarde, tomate) 	 Spirales à la Mexicaine (tomates, haricots rouges, poivrons, ail, paprika, cumin) 
 Lentilles	Camembert	Edam	Epinards béchamel et pommes de terre	
 Fromage frais aux fruits	 Fruit de saison	 Fruit de saison	 Cake aux pralines roses	 Yaourt à la vanille
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
		Compote de pomme Brioche  Lait		
 Produit BIO  Label Rouge  Issu des régions ultra-périphériques RUP	 Appellation d'Origine Protégée  Indication Géographique Protégée  Appellation d'Origine Contrôlée	 Pêche responsable  Viande racée  Haute Valeur Environnementale	 Confectionné à la cuisine centrale  Issu du commerce équitable  Plat durable	 Viande d'origine Française  Production locale  Vergers Ecoresponsables

Menu

Du 30 Mars au 03 Avril 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU 			LA PROVENCE 	
 Carottes râpées et dés de mimolette 	 Concombres crème ciboulette 	 Emincé de dinde sauce normande (champignon, carotte, ail oignon, crème) 	 Salade de riz niçoise (haricots verts, tomate, olives) 	 Poisson frais
 Omelette  	Jambon blanc *jambon de dinde	Petits pois	 Rôti de bœuf provençale (champignon, olives, tomate, carotte, thym frais) 	Chou fleur béchamel et riz camarguais
Pommes rissolées	 Coquillettes et fromage râpé	Camembert	 Gratin du Sud (courgettes, tomates, crème, ail, basilic)	Tomme croûte fleurie
 Purée de pomme poire 	Crème dessert au caramel	 Fruit de saison	 Gâteau Provence amandine citron 	 Fruit de saison
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
		Yaourt nature sucré Cookie Compote de pommes	  	
 Produit BIO	 Appellation d'Origine Protégée	 Pêche responsable	 Confectionné à la cuisine centrale	 Viande d'origine Française
 Label Rouge	 Indication Géographique Protégée	 Viande racée	 Issu du commerce équitable	 Production locale
 Issu des régions ultra-périphériques	 Appellation d'Origine Contrôlée	 Haute Valeur Environnementale	 Plat durable	 Vergers Ecoresponsables



Menu

Du 06 au 10 Avril 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE			LE JOUR DU 	
	Cordon bleu de dinde	Batavia et croutons	Risoni à la basque (poivrons, tomates, épices paella, oignons, concentré de tomate)	Carottes râpées et dés de gouda
	 Petits pois saveur soleil (ail, oignon, basilic, huile)	 Sauté de veau sauce au curry		 Colin meunière et citron
	Petit moulé nature	Frites	 Pont l'Evêque	 Brocolis béchamel
	 Fruit de saison	 Fromage frais aux fruits	 Fruit de saison	 Moelleux aux pépites de chocolat
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
	Yaoourt aromatique Prince Jus de pommes	Fruit de saison Madeleine  Lait	Pain Chocolat Fromage blanc nature sucré	Compote de pommes abricots Barre bretonne  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  Haute Valeur Environnementale	 Confectionné à la cuisine centrale  Issu du commerce équitable  Plat durable	 Viande d'origine Française  Production locale  Vergers Ecoresponsables



Vacances



Menu

Du 13 au 17 Avril 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU			
Concombres vinaigrette et dés de brebis	Batavia, radis rondelles et maïs	Oeufs durs mayonnaise	Céleri râpé mayonnaise et dés de gouda	Pizza au fromage
Paupiette de veau sauce hongroise (oignon, ail, champignon, piment doux, tomate)	Semoule façon couscous (légumes couscous, tomate concassée, raisins secs, pois chiche, semoule)	Parmentier de polenta carotte (thym, crème, ail, oignon, maquereau, carotte)	Rôti de bœuf froid et ketchup	Colin sauce citron
Chou fleur et pommes de terre sauce mornay			Pommes rissolées	Carottes braisées
Purée de pomme cannelle	Pechalou au chocolat	Fruit de saison	Cake vanille	Fruit de saison
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Pain Chocolat Yaourt aromatique	Lait Brioche Jus de pommes	Compote de pommes poires Moelleux citron Fromage blanc nature sucré	Pain Fromage Fruit de saison	Yaourt nature sucré Grillé Normand Compote de pommes
Produit BIO	Appellation d'Origine Protégée	Pêche responsable	Confectionné à la cuisine centrale	Viande d'origine Française
Label Rouge	Indication Géographique Protégée	Viande racée	Issu du commerce équitable	Production locale
Issu des régions ultra-périphériques	Appellation d'Origine Contrôlée	Haute Valeur Environnementale	Plat durable	Vergers Ecoresponsables

Menu

Du 20 au 24 Avril 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Rôti de bœuf au jus ketchup  Courgettes à l'ail et pomme de terre  Cantal  Fruit de saison	 Carottes râpées et dés d'emmental  Pavé de merlu sauce armoricaine (oignon, estragon, ail, tomate, crème, brunoise de légumes)  Coquillettes aux petits légumes (haricot vert, petit pois, navet, carotte) Crème dessert à la vanille	 Chou blanc à la méditerranéenne (mayonnaise huile d'olive épice paëlla basilic ail)  Escalope de poulet sauce Vallée d'Auge (oignon, ail, champignons, crème, jus de pomme) Purée d'épinards  Fromage blanc nature et sucre	 Boulettes d'agneau sauce orientale (tomate, épice paëlla, cannelle, raisin pruneau et abricot secs) Flageolets Carré Brownie	 Chili sin carne (oignon, concentré de tomate, haricot rouge, maïs, poivrons) et riz de Camargue Fromage frais aux fruits  Fruit de saison
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
 Produit BIO  Label Rouge  Issu des régions ultra-périphériques	 Appellation d'Origine Protégée  Indication Géographique Protégée  Appellation d'Origine Contrôlée	 Pêche responsable  Viande racée  Haute Valeur Environnementale	 Confectionné à la cuisine centrale  Issu du commerce équitable  Plat durable	 Viande d'origine Française  Production locale  Vergers Ecoresponsables



Menu

Du 27 Avril au 01 Mai 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU 				FERIE
 Salade de spirales à la parisienne (tomate, maïs, basilic, échalote)	 Concombres vinaigrette et dés de brebis	 Riz de Camargue et bœuf crémeux aux champignons	 Carottes râpées et dés de mimolette	
 Bouchées de blé Sauce cocktail	 Brandade de poisson	 Saint Paulin	 Sauté de veau au curry	
Brocolis béchamel			 Haricots verts à l'ail et pomme de terre	
Yaourt aromatisé	Crème dessert caramel	 Fruit de saison	Eclair au chocolat	
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
		Jus de pommes Moelleux au citron Fromage blanc nature sucré		
 Produit BIO  Label Rouge  Issu des régions ultra-périphériques	 Appellation d'Origine Protégée  Indication Géographique Protégée  Appellation d'Origine Contrôlée	 Pêche responsable  Viande racée  Haute Valeur Environnementale	 Confectionné à la cuisine centrale  Issu du commerce équitable  Plat durable	 Viande d'origine Française  Production locale  Vergers Ecoresponsables