

LUNDI 09/03/2026	MARDI 10/03/2026	MERCREDI 11/03/2026	JEUDI 12/03/2026	VENDREDI 13/03/2026
			Carottes BIO + dès d'emmental	
Sauté de porc* sauce provençale SV : Filet de hoki sauce provençale	Sauté de veau sauce normande SV : Croq fromage	Poisson pané sauce tomate	<i>Menu Végétarien</i> Omelette nature BIO	Egréné de bœuf sauce tomate
Blé	Semoule	Carottes BIO	Haricots verts BIO	Riz
Tomme noire	St Nectaire AOP	Yaourt arôme citron & fraise BIO		Camembert
Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison Banane	Moelleux fleur d'oranger du chef	Fruit de saison
GOÛTERS				
Purée de pomme et poire Pain + barre chocolat	Fruit Pain+ beurre	Fromage blanc nature Pain + confiture Fruit	Yaourt aromatisé Fruit	Purée de pomme Barre pâtissière

LÉGENDE

Le Pain est issu de l'agriculture biologique

Recette du Chef	Agriculture Biologique Europe	Le Porc Français	Appellation d'Origine Protégée	Filière Marine Engagée
Indication Géographique Protégée	Viande Bovine Française	Plat végétarien	Haute Valeur Environnementale	Bleu Blanc Cœur
Volaille Française	Région Ultrapériphérique	Œufs Plein air	CE2 Certification Environnementale de niveau 2	Label Rouge

LUNDI 16/03/2026	MARDI 17/03/2026	MERCREDI 18/03/2026	JEUDI 19/03/2026	VENDREDI 20/03/2026
	Carottes râpées vinaigrette	Céleri remoulade		Salade mêlée BIO + dès emmental
Filet de merlu sauce beurre blanc	Sauté de bœuf sauce romarin SV: Filet de colin sauce romarin	<i>Menu Végétarien</i> Bolognaise de lentilles	Filet de poulet sauce orientale SV: Boulettes de pois chiches BIO	Saucisse fumée* SV: Nuggets de blé
Purée de brocolis BIO et pommes de terre	Riz BIO	Coquillettes BIO + emmental râpé	Légumes à l'orientale	Lentilles
Emmental		Petits suisses fruités BIO	Brie	
Fruit de saison	Cake au citron du chef		Beignet chocolat	Fruit de saison
GOÛTERS				
Pain + pâte à tartiner Fruit	Fruit Pain + confiture	Fromage blanc sucré Brownie Jus d'orange	Petits suisses sucrés Fruit	Cocktail aux 4 fruits (pêches, poire, ananas, raisins) Croissant

LÉGENDE

Le Pain est issu de l'agriculture biologique

Recette du Chef	Agriculture Biologique Europe	Le Porc Français	Appellation d'Origine Protégée	Filière Marine Engagée
Indication Géographique Protégée	Viande Bovine Française	Plat végétarien	Haute Valeur Environnementale	Bleu Blanc Cœur
Volaille Française	Région Ultrapériphérique	Œufs Plein air	CE2 Certification Environnementale de niveau 2	Label Rouge

LUNDI

23/03/2026

MARDI

24/03/2026

MERCREDI

25/03/2026

JEUDI

26/03/2026

VENDREDI

27/03/2026

Carottes et maïs vinaigrette		Endives aux pommes et noix		MENU SPORTIF
Emincé de dinde sauce barbecue   SV : Filet de colin sauce barbecue 	Filet de hoki sauce crème 	Sauté de veau sauce poivrons  SV : Tarte aux légumes du chef 	<i>Menu Végétarien</i> Croq fromage 	Poulet au jus (pilon maternelles, haut de cuisse primaires, cuisse adu   SV : Filet de cabillaud au jus 
Courgettes	Purée d'épinards et pommes de terre	Blé BIO 	Printanière de légumes (pommes de terre, petits pois, haricots verts, carottes)	Farfalles BIO 
	Mimolette	Petits suisses sucrés	Fromage blanc nature BIO 	Gouda
Crème dessert chocolat BIO 	Eclair vanille		Fruit de saison Banane	Pamplemousse et Orange
GOÛTERS				
Fruit Pain + barre chocolat	Lait Céréales	Camembert Pain Fruit	Pain d'épices Purée de pomme et abricot	Fruit Pain + beurre

LÉGENDE

Le Pain est issu de l'agriculture biologique



Recette du Chef



Agriculture Biologique Europe



Le Porc Français



Appellation d'Origine Protégée



Filière Marine Engagée



Indication Géographique Protégée



Viande Bovine Française



Plat végétarien



Haute Valeur Environnementale



Bleu Blanc Cœur



Volaille Française



Région Ultrapériphérique



Œufs Plein air



CE2 Certification Environnementale de niveau 2



Label Rouge

LUNDI

30/03/2026

MARDI

31/03/2026

MERCREDI

01/04/2026

JEUDI

02/04/2026

VENDREDI

03/04/2026

	Salade de pâtes		Rillettes de thon au paprika	Carottes râpées BIO
Axoia de bœuf SV : Filet de colin sauce 4 épices	Escalope de dinde au curry SV: Tarte chèvre, tomates & basilic du ch	Beignet de calamars à la romaine + ketchup du chef	Aiguillettes de poulet SV : Croq fromage	<i>Menu Végétarien</i>
Riz BIO	Choux-fleurs	Boulgour BIO	Purée de potiron BIO et carottes	Ravioli de légumes + sauce crème + emmental râpé
Edam	Fromage blanc nature BIO	Brie	Yaourt nature BIO	
Fruit de saison		Fruit de saison BIO		Gélifié vanille

GOÛTERS

Yaourt nature	Fruit	Petits suisses fruités	Fruit	Fromage blanc nature
Pain + confiture	Barre pâtissière	Pain + beurre Purée de pomme et banane	Pain + barre chocolat	Moelleux fleur d'oranger du chef

LÉGENDE

Le Pain est issu de l'agriculture biologique

Recette du Chef	Agriculture Biologique Europe	Le Porc Français	Appellation d'Origine Protégée	Filière Marine Engagée
Indication Géographique Protégée	Viande Bovine Française	Plat végétarien	Haute Valeur Environnementale	Bleu Blanc Cœur
Volaille Française	Région Ultrapériphérique	Œufs Plein air	CE2 Certification Environnementale de niveau 2	Label Rouge

LUNDI

06/04/2026

LUNDI DE PAQUES

MARDI

07/04/2026

Salade de radis et maïs
vinaigrette

Menu Végétarien

Couscous végétarien

Semoule **BIO**

Fromage blanc nature
BIO

MERCREDI

08/04/2026

Salade riz **BIO**

Emincé de poulet à la
moutarde

SV: Filet de merlu à la moutarde

Brocolis

Moelleux nature du chef

JEUDI

09/04/2026

Veau marengo

SV: Omelette nature **BIO**

Blé **BIO**

Edam

Fruit de saison **BIO**

VENDREDI

10/04/2026

MENU DE PAQUES

Filet de cabillaud sauce
safranée

Riz aux petits légumes

Tomme grise

Cake au chocolat du chef
+ crème anglaise

GOÛTERS

Gaufre liégeoise

Purée de pomme

Yaourt à boire

Barre pâtissière

Fruit

Purée de pomme et
pêche

Pain + confiture

Yaourt sucré

Pain + barre chocolat

LÉGENDE

Le Pain est issu de l'agriculture biologique



Recette du Chef



Agriculture Biologique Europe



Le Porc Français



Appellation d' Origine Protégée



Filière Marine Engagée



Indication Géographique
Protégée



Viande Bovine Française



Plat végétarien



Haute Valeur Environnementale



Bleu Blanc Cœur



Volaille Française



Région Ultrapériphérique



Œufs Plein air



CE2 Certification Environnementale
de niveau 2



Label Rouge

LUNDI 13/04/2026	MARDI 14/04/2026	MERCREDI 15/04/2026	JEUDI 16/04/2026	VENDREDI 17/04/2026
	Salade de pommes de terre	Pamplemousse + sucre		
Filet de poulet sauce normande SV : Filet de colin sauce normand	Colombo de bœuf SV : Quiche aux légumes du ch	Filet de hoki sauce aurore	<i>Menu Végétarien</i> Tarte aux fromages du chef	Saucisse de Toulouse* SV : Nuggets de ble
Haricots verts BIO	Carottes BIO	Fusilli BIO + emmental râpé	Salade mêlée BIO	Haricots blancs sauce tomate
St Nectaire AOP		Yaourt arôme citron et fraise BIO	Cantal AOP	Camembert
Moelleux à la vanille du chef	Fruit de saison		Fruit de saison Banane	Fruit de saison BIO
GOÛTERS				
Fruit de saison Brownie	Cocktail aux 4 fruits (pêches, poire, ananas, raisins) Pain + beurre	Lait Cérélaes Purée de pomme et poire	Fromage blanc nature Pain + barre chocolat	Cake nature du chef Purée de pomme

LÉGENDE

Le Pain est issu de l'agriculture biologique

Recette du Chef	Agriculture Biologique Europe	Le Porc Français	Appellation d'Origine Protégée	Filière Marine Engagée
Indication Géographique Protégée	Viande Bovine Française	Plat végétarien	Haute Valeur Environnementale	Bleu Blanc Cœur
Volaille Française	Région Ultrapériphérique	Œufs Plein air	CE2 Certification Environnementale de niveau 2	Label Rouge

LUNDI

20/04/2026

MARDI

21/04/2026

MERCREDI

22/04/2026

JEUDI

23/04/2026

VENDREDI

24/04/2026

VACANCES SCOLAIRES

Salade coleslaw BIO 		Salade mêlée BIO + dès d'emmental		Concombres BIO 
<i>Menu Végétarien</i> Tajine de pois chiches 	Filet de poulet au jus SV : Flet de merlu au jus 	Bœuf bourguignon  SV : Pané de blé végétarien 	Sauté de dinde aux oignons  SV: Omelette nature BIO 	Aiguillettes de saumon meunière + citron 
Semoule BIO 	Carottes BIO 	Pommes de terre	Courgettes	Boulgour
Petits suisses fruités BIO 	Tomme grise	Fromage blanc nature BIO 	Brie	Yaourt nature BIO 
	Eclair chocolat		Moelleux à la noix de coco du chef 	

GOÛTERS

Fromage blanc nature Pain + beurre Purée de pomme et poire	Petits suisses sucrés Barre pâtissière Fruit	Yaourt nature Pain au chocolat Jus de pomme	Yaourt à boire Pain + barre chocolat Fruit	Camembert Pain Fruit
--	--	---	--	------------------------------------

LÉGENDE

Le Pain est issu de l'agriculture biologique



Recette du Chef



Agriculture Biologique Europe



Le Porc Français



Appellation d'Origine Protégée



Filière Marine Engagée



Indication Géographique Protégée



Viande Bovine Française



Plat végétarien



Haute Valeur Environnementale



Bleu Blanc Cœur



Volaille Française



Région Ultrapériphérique



Œufs Plein air



CE2 Certification Environnementale de niveau 2



Label Rouge

LUNDI

27/04/2026

MARDI

28/04/2026

MERCREDI

29/04/2026

JEUDI

30/04/2026

VENDREDI

01/05/2026

VACANCES SCOLAIRES

Carottes râpées vinaigrette			Rillettes de thon mayonnaise	FERIE
Sauté de veau aux olives SV : Croq végétal	Emincé de poulet BIO sauce soja SV : Filet de colin sauce oseille	<i>Menu Végétarien</i> Pizza aux fromages	Filet de cabillaud sauce armoricaine	
Blé BIO	Choux-fleurs	Haricots verts BIO à l'ail	Riz BIO	
Fromage blanc nature BIO	Gouda	Emmental		
	Beignet chocolat	Riz au lait	Fruit de saison BIO	

GOÛTERS

Fromage blanc nature Pain + confiture Purée de pomme et banane	Petits suisses sucrés Pain viennois + barre chocolat Jus d'orange	Brie Pain Fruit	Yaourt à boire Marbré chocolat Fruit	
--	---	-------------------------------	--	--

LÉGENDE

Le Pain est issu de l'agriculture biologique



Recette du Chef



Agriculture Biologique Europe



Le Porc Français



Appellation d'Origine Protégée



Filière Marine Engagée



Indication Géographique Protégée



Viande Bovine Française



Plat végétarien



Haute Valeur Environnementale



Bleu Blanc Cœur



Volaille Française



Région Ultrapériphérique



Œufs Plein air



CE2 Certification Environnementale de niveau 2



Label Rouge