

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 11/2026

LUNDI

09/03

ENTREES

Betteraves **BIO** vinaigrette

PRODUIT
DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet en sauce

Pommes noisette

LAITAGES

Chanteneige

DESSERTS



Maestro chocolat

Menu Végétarien

10/03

ENTREES

Potage

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Moelleux végétal
Au Pois et blé

Haricots verts **BIO** persillés

LAITAGES

Brie à Tailler

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

11/03

ENTREES

Friand fromage

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Escalope viennoise

Petits pois

LAITAGES

Gouda **BIO**

DESSERTS

Crème dessert
Vanille

JEUDI

12/03

ENTREES

Duo de crudités
BIO

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Merguez bouillon oriental

Semoule

LAITAGES

Petit moulé

DESSERTS

Yaourt sucré

VENDREDI

13/03

ENTREES

Pâté de campagne

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de poisson

Brocolis **BIO** emmental

LAITAGES

DESSERTS

Gaufre liégeoise

Compote

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.
En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

LEGENDE



Viande Bovine
Française (VBF)



Pêche responsable



Porc français



Certification
environnementale
niveau 2



Origine
France

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.

* : plat avec viande porcine

LA FAMILLE DES BETTERAVES

Les betteraves sont riches en **antioxydants** ce qui permet de protéger notre corps contre les maladies.

Ses **vitamines** qui lui donnent sa couleur sont très bonnes pour la santé de nos yeux.



Elle contient aussi beaucoup de **minéraux** qui protègent notre cœur et notre système cardiovasculaire.



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 12/2026



Menu Végétarien



LUNDI

16/03

ENTREES

PRODUIT
DE SAISON

Salade de chou rouge **BIO**
et pomme



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Lentilles maison

LAITAGES



Tartare



DESSERTS

Yaourt sucré



MARDI

17/03

ENTREES



Rosette



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Poisson pané

Poêlée de légumes

LAITAGES

Fromage blanc
sucré



DESSERTS

Compote **BIO**



MERCREDI

18/03

ENTREES

Cèleri rémoulade

BIO

Cèleri râpé, mayonnaise



PRODUIT
DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc en sauce

Pommes vapeur



LAITAGES

Camembert à portionner



DESSERTS

Mosaïque de
fruits

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.
En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

LEGENDE



Viande Bovine
Française (VBF)



Pêche responsable



Porc français



Certification
environnementale
niveau 2



Origine
France



Haute valeur
environnementale

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.

* : plat avec viande porcine

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 13/2026

Menu Végétarien

LUNDI

23/03

ENTREES

Cèleri rémoulade
BIO
cèleri râpé, mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Petits pois

LAITAGES

Carré de l'est à Tailler

DESSERTS

Maestro vanille

MARDI

24/03

ENTREES

Tarte au fromage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Calamars romaine

Chou fleur **BIO**

LAITAGES

Petit suisse aux fruits

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

25/03

ENTREES

Salade de cervelas

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Émincé de volaille

Haricots beurre

LAITAGES

Edam **BIO**

DESSERTS

Fromage blanc sucé

JEUDI

26/03

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc

Ratatouille

LAITAGES

Yaourt sucré **BIO**

DESSERTS

Compote

VENDREDI

27/03

ENTREES

Carottes râpées **BIO**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Hachis parmentier végé
Purée, lentilles, émincé végétal, bouillon, légumes

LAITAGES

Petit louis

DESSERTS

Brownie à découper

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.
En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

LEGENDE



Viande Bovine
Française (VBF)



Pêche responsable



Porc français



Certification
environnementale
niveau 2



Origine
France



Haute valeur
environnementale

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.

* : plat avec viande porcine

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 14/2026

LUNDI

30/03

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc en sauce

Carottes **BIO** persillées

LAITAGES

PRODUIT DE SAISON

Yaourt sucré



DESSERTS

Fruit

Menu Végétarien

31/03

ENTREES

Salade de blé **BIO**



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Croque tout fromage

+ salade



LAITAGES

Camembert à couper



DESSERTS

Compote de fruits



MERCREDI

01/04

ENTREES

Radis

PRODUIT DE SAISON



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Riz **BIO**

LAITAGES

Petit moulé



DESSERTS

Fruit

JEUDI

02/04

ENTREES

Mortadelle

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de poisson

Pates **BIO**

LAITAGES

Yaourt aromatisé



DESSERTS

Flan vanille



Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.

En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

* : plat avec viande porcine

LEGENDE



Viande Bovine Française (VBF)



Pêche responsable



Porc français



Certification environnementale niveau 2



Origine France



Haute valeur environnementale

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.

LUNDI

06/04

ENTREES

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Férié

LAITAGES

DESSERTS

Menu Végétarien

07/04

ENTREES

Pizza (ss viande)

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Moelleux pois et blé

Poêlée de légumes

LAITAGES

Gouda **BIO**



DESSERTS

Fruit

MERCREDI

08/04

ENTREES

Macédoine mayonnaise



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Haché de poulet en sauce

Blé **BIO** au beurre

LAITAGES

Samos



DESSERTS

Flan nappé caramel

JEUDI

09/04

ENTREES

Betteraves **BIO** en salade



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Fish and chips

Frites au four

LAITAGES

Petit Louis



DESSERTS

Moelleux pomme

VENDREDI

10/04

ENTREES

Salade verte aux croutons

PRODUIT
DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde

Purée de légumes

LAITAGES

Yaourt sucré **BIO**



DESSERTS

Mousse chocolat

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.

En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

* : plat avec viande porcine

LEGENDE



Viande Bovine
Française (VBF)



Pêche responsable



Porc français



Certification
environnementale niveau
2



Origine
France



Haute valeur
environnementale

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.

LUNDI

13/04

ENTREES

Chou coleslaw **BIO**

Chou et carotte râpée, fromage blanc, mayonnaise



PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Chipolatas

Lentilles maison

LAITAGES

Brie a couper



DESSERTS

Flan vanille



Menu Végétarien

14/04

ENTREES

Salade de pâtes **BIO**



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roulés au fromage

+ salade

LAITAGES

PRODUIT DE SAISON

Petit Suisse aux Fruits



DESSERTS

Fruit



MERCREDI

15/04

ENTREES

Carottes râpées **BIO**



PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cordon bleu

Purée

LAITAGES

Edam

DESSERTS

Yaourt aromatisé



JEUDI

16/04

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de poulet cuisiné

Riz **BIO**



LAITAGES

DESSERTS

Compote

Barre bretonne

VENDREDI

17/04

ENTREES

*Mortadelle *



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Accras de morue



Épinards crème

PRODUIT DE SAISON

LAITAGES



Samos



DESSERTS

Yaourt sucré **BIO**



Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.
En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

LEGENDE



Viande Bovine
Française (VBF)



Pêche responsable



Porc français



Certification
environnementale
niveau 2



Origine
France



Haute valeur
environnementale

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.



LEGENDE – Encadré violet en bas de la trame menu

Copier/coller le visuel et la légende associée au pictogramme

Le visuel s'intègre à l'emplacement du rond et la légende à droite

Se référer au guide pratique des pictogrammes pour les utiliser correctement

Spécifiques



Issu de viande
Label Rouge



Pêche
responsable



Recette du chef



Origine France



De saison



Local



Œufs Plein Air

Marqueurs culinaires



Dessert de ma mamie



Dessert du potager



Fun Food



Fun Food



Plat végétarien



Soupe du chef



Yaourt du chef



Tutti Frutti

Labels officiels



Agriculture Biologique Europe



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



Indication Géographique Protégée (IGP)



Bleu Blanc Cœur



Région Ultrapériphérique (RUP)



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Label Rouge



Le Porc Français



Viande Bovine
Française (VBF)



Volaille
Française