



Menus du lundi 02 au 06 mars 2026

Lundi 2



Médailillon de merlu



Epinard la crème

Fromage

Compote



Mardi 3

Menu sans viande



Betteraves



Tarte au chevre



Salade verte



Gâteau maison

Jeudi 6



Cordon bleu frais



Tortis et fondue de poireaux

Fromage



Fruit du moment*

Vendredi 7



Coleslaw



Haut de cuisse de poulet



Potatoes

Ile flottante

Listes des allergènes: *Arachides - Céleri - Crustacés - fruits à coque - Gluten - Lait - Lupin - Mollusques - Moutarde - Œufs - Poissons - Sésame - Soja - Sulfites



Produit local



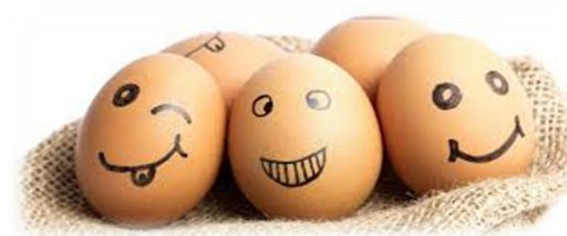
Viande Française



Bio



Volaille française



Menus validés par notre diététicienne



Menus du lundi 09 mars au vendredi 13 mars 2026

Lundi 09

 Boulette d'agneau
sauce curry

 Semoule*

Fromage

Fruit du moment

Mardi 10

 Carottes rapées*
 vinaigrette 

 Pâtes carbonara

Repas complet

Yaourt aromatisé

Jeudi 12

 Emincé de volaille 

 Haricots verts* 

Fromage

 Fruit du moment*

Vendredi 13

Menu sans viande
 Emincé de chou et
pomme

 Parmentier de
poisson

Salade verte

 Entremet chocolat

Listes des allergènes: *Arachides - Céleri - Crustacés - fruits à coque - Gluten - Lait - Lupin - Mollusques - Moutarde - Œufs - Poissons - Sésame - Soja - Sulfites



 Produit local



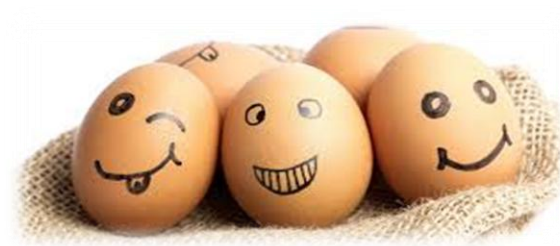
Viande
Française



Bio



Volaille
française



Menus validés par notre diététicienne



Menus du lundi 16 mars au vendredi 20 mars 2026

Lundi 16



Œuf dur à la
crème



Petit pois
carottes*



Fromage*



Fruit du moment

Mardi 17



Betterave
vginaigrette



Roti de porc



Fromage

Flan caramel

Jeudi 19

Menu sans viande

Gratin de pâtes au
champignons

Plat complet

Fromage

Fruit du moment*



Vendredi 20

Céleri rémoulade

Dos de colin au
basilic



Duo de carottes*
et salsifis



Gâteau maison

Listes des allergènes: *Arachides - Céleri - Crustacés - fruits à coque - Gluten - Lait - Lupin - Mollusques - Moutarde - Œufs - Poissons - Sésame - Soja - Sulfites



Produit local



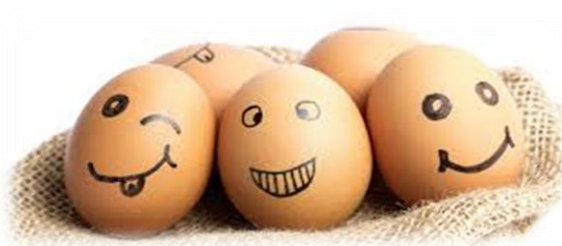
Viande
Française



Bio



Volaille
française



Menus validés par notre diététicienne



Menus du lundi 23 mars au vendredi 27 mars 2026

Lundi 23



Steak de veau

Haricot beurre*
bio



Fromage*



Fruit du moment*



Mardi 24

Menu sans viande



Macédoine



Tartiflette
végétarienne aux
deux fromages



Salade*



Fromage blanc



Jeudi 26

Colin meunière

Coquillettes*



Fromage

Fruit du moment

Vendredi 27



Carottes râpées*
vinaigrette



Emincé de porc



Brocolis*

Riz au lait au
chocolat



Listes des allergènes: *Arachides - Céleri - Crustacés - fruits à coque - Gluten - Lait - Lupin - Mollusques - Moutarde - Œufs - Poissons - Sésame - Soja - Sulfites



Produit local



Viande
Française



Bio



Volaille
française



Menus validés par notre diététicienne



Menus du lundi 30 mars au vendredi 3 avril 2026

Lundi 30

Gratin d'endive au jambon

Plat complet

Fromage

Choux chantilly

Mardi 31

Rillettes de thon

Emincé de dinde

Lentilles

Fruit du moment

Jeudi 2

Repas Antilles

Salade ananas, crevettes et concombre

Rougail saucisse

Riz

Fromage

Flan coco

Vendredi 3

Feuilleté fromage

Dos de colin au basilic

Purée de céleri

Fruit du moment

Listes des allergènes: *Arachides - Céleri - Crustacés - fruits à coque - Gluten - Lait - Lupin - Mollusques - Moutarde - Œufs - Poissons - Sésame - Soja - Sulfites



Produit local



Viande Française



Bio



Volaille française



Menus validés par notre diététicienne



Menu du lundi 06 Avril au 10 avril 2026

Lundi 06

Féié

féié

Féié

Féié

Mardi 07



Rôti de bœuf



Potatoes

Fomage



Fruit du moment



Fruit du moment



Jeudi 09



Coleslaw

Merlu sauce
aurore



Riz



Vendredi 10

Menu végétarien



Quiche emmental et
cheddar



Salade*

Fromage



Gâteau maison pépité
de chocolat

Listes des allergènes: *Arachides - Céleri - Crustacés - fruits à coque - Gluten - Lait - Lupin - Mollusques - Moutarde - Œufs - Poissons - Sésame - Soja - Sulfites



Produit local



Viande
Française



Bio



Volaille
française



Menus validés par notre diététicienne



Menus du lundi 27 avril au vendredi 1 mai 2026

Lundi 27

Menu sans viande

Finger végétale

Petits pois carottes

Fromage

Fromage blanc et biscuit
de Sainte Mère Eglise



Fruit du moment

Listes des allergènes: *Arachides - Céleri - Crustacés - fruits à coque - Gluten - Lait - Lupin - Mollusques - Moutarde - Œufs - Poissons - Sésame - Soja - Sulfites



Produit local



Viande
Française



Bio



Volaille
française

Menus validés par notre diététicienne

Mardi 28

Crêpe au fromage



Roti de volaille



Médailillon de merlu
ciboulette



Haricots verts



Semoule* Bio



Assortiment de
fromages



Fruit du moment

Vendredi 1

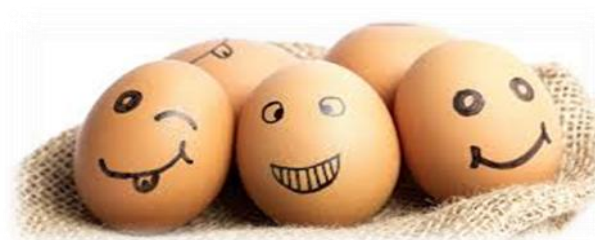
FERIE

FERIE

FERIE

FERIE

FERIE



* DES FRUITS, LEGUMES, PRODUITS LAITIERS SUBVENTIONNES PAR L'AIDE DE L'UNION EUROPEENNE A DESTINATION DES ECOLES