

Menu *(semaine du 02 au 06 MARS 2026)*

Lundi 02 MARS	Mardi 03 MARS	Jeudi 05 MARS	vendredi 06 MARS
TERRINE DE CAMPAGNE CORDON BLEU PUREE AUX CAROTTES FROMAGE FRUIT	RIZ NICOISE HAUT DE CUISSE DE POULET A LA PORTUGAISE HARICOTS VERTS FLAN CHOCOLAT	MACEDOINE/SURIMI ROTI DE PORC A L ESTRAGON LENTILLES COMPOTE DE POMME	TOMATE EN SALADE/ MOZZA POISSON PANE POELEE DE LEGUMES FROMAGE YAOURT

Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type : gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



CIRCUIT
COURT



VIANDE
FRANCAISE



VIANDE BOVINE
FRANCAISE



APPELATION D ORIGINE CONTROLEE



APPELATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



PÊCHE DURABLE



VOLAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

MENU (semaine du 09 MARS AU 13 MARS 2026)

<i>lundi</i> 9 MARS	<i>Mardi</i> 10 MARS	<i>Jeudi</i> 12 MARS	<i>Vendredi</i> 13 MARS
SALADE PIEMONTAISE NUGGETS DE POULET POELEE CAMPAGNARDE FROMAGE FRUIT	CERVELAS EN SALADE PATES A LA CARBONARA ECLAIR CHOCOLAT	<u>MENU VEGETARIEN</u> CAROTTES RAPEES ŒUF DUR BECHAMEL SUR TARTINE SALADE VERTE FLAN VANILLE	VELOUTE DE LEGUMES PIZZA FROMAGE FRUIT

Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type : gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc..., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



CIRCUIT
COURT



VIANDE
FRANCAISE



VIANDE BOVINE
FRANCAISE



APPELATION D ORIGINE CONTROLEE



APPELATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



PÊCHE DURABLE



VOLAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

MENU (semaine du 16 MARS AU 20 MARS 2026)

lundi 16 MARS	Mardi 17 MARS	Jeudi 19 MARS	vendredi 20 MARS
CHORIZO DOUX STEAK HACHE PUREE YAOURT	<u>MENU VEGETARIEN</u> TABOULE OMELETTE AUX POMME DE TERRE SALADE VERTE FROMAGE FRUIT	ŒUF MAYONNAISE BROCHETTES MIXTES POMME ROSTI FLAN VANILLE (lait bio)	SALADE HARICOTS VERTS/ TOMATES/MAIS FILET DE POISSON SAUCE MOUTARDE RIZ A LA TOMATE LIEGEOIS

Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type : gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



CIRCUIT
COURT



VIANDE
FRANÇAISE



VIANDE BOVINE
FRANÇAISE



APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE



APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE



LABEL ROUGE



ÊCHE DURABLE



VOLAILLE FRANÇAISE



INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

MENU (semaine du 23 MARS AU 27 MARS 2026)

Lundi 23 MARS	Mardi 24 MARS	Jeudi 26 MARS	vendredi 27 MARS
PATE DE FOIE PAUPIETTE DE VEAU FERMIERE PETITS OIS FLANBY	SALADE DE PATES AU SURIMI/ TOMATE CERISE/EMMENTAL SAUCISSE SAUCE MOUTARDE PUREE DE POIS CASSES FROMAGE FRUIT	SALADE DE BETTERAVES COUSCOUS DE POULET SEMOULE MARBRE CHOCOLAT/CREME ANGLAISE	PIZZA FILET DE POISSON SAUCE A L OSEILLE HARICOTS PALETTE/PDT FROMAGE FRUIT

Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type: gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



CIRCUIT
COURT



VIANDE
FRANCAISE



VIANDE BOVINE



APPELATION D ORIGINE CONTROLEE



APPELATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



PÊCHE DURABLE

VOAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

MENU (semaine du 30 MARS AU 03 AVRIL 2026)

Lundi 30 MARS	Mardi 31 MARS	Jeudi 02 AVRIL	Vendredi 03 AVRIL
CREPE AU FROMAGE BOULETTES DE BŒUF MEXICAINE CAROTTES / SALSIFIS FRUIT	RADIS/BEURRE SAUTE DE BŒUF PROVENÇAL GRATIN DE PDT / CHOU FLEUR FROMAGE BLANC	MENU VEGETARIEN SALADE VERTE/TOMATE/EMMENTAL OMELETTE AUX POMME DE TERRE SALADE MOUSSE AU CHOCOLAT	CAROTTES RAPEES POISSON SAUCE CIBOUILLETTE POMME VAPEUR FROMAGE FRUIT

Conformément au décret n°2015-447 Relatifs à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type : gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, céleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



CIRCUIT
COURT



VIANDE
FRANÇAISE



VIANDE BOVINE
FRANÇAISE



APPELATION D ORIGINE CONTROLEE



APPELATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



PÊCHE DURABLE



Océanographie FRANÇAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE