



MENUS

DU 2 AU 6 MARS 2026

Les repas sont fabriqués et livrés le jour de la consommation.

Plats chauds maintenus à une température supérieure à 63° (caldorinox).

Préparations froides conservées en armoire froide avant distribution (température comprise entre 0° et 3°).

En plus du repas, il est servi du lait à chaque enfant qui le souhaite (lait bio une semaine sur deux).



Service Actions
Scolaire et Périscolaire

FR
95 598 005
CE

LUNDI 2 MARS

Feuilleté au fromage

Colombo de porc (VPF) / Chipolata végétale

Jardinière de légumes

Yaourt bio – Fruit bio

MARDI 3 MARS

Cèleri bio rémoulade

Gratin de pâtes au fromage

Fromage bio ou AOP ou IGP – Clafouti abricot

MERCREDI 4 MARS

Quinoa aux légumes

Bœuf Stroganoff (France) / Roulé végétal

Haricots verts bio et flageolets

Crème au chocolat noisette – Biscuit

JEUDI 5 MARS

Velouté de potimarron

Galinhada de poulet fermier (France) / Croc végétal

Riz bio

Fromage bio ou AOP ou IGP – Crème dessert bio

VENDREDI 6 MARS

Coleslaw

Aiguillettes de poisson aux céréales

Gratin de chou fleur bio et brocolis bio

Mousse à la noix de coco – Fruit bio

Repas végétarien

Plat sans porc/sans viande

Cuisiné maison * : Produits locaux



Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale

REPAS ET GOUTERS DU 2 AU 6 MARS 2026
TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
Feuilleté fromage				T	X	X			T				T	
Colombo de porc				X		X								
Chipolata végétale	T	T		T	T			T				T	T	
Jardinière de légumes BIO		T											T	
Yaourt BIO						X								
Fruit BIO														
GOUTER														
Pain beurre fraise					X	X								
MARDI														
Cèleri BIO	X	X				X	X	X						X
Gratin de pâtes au fromage					X	X								
Penne BIO					X									
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Clafouti abricot				T	X	X			X				T	
GOUTER														
Fruit, Pain au lait baton chocolat				X	X	X							X	
MERCREDI														
Quinoa aux légumes					T									
Bœuf Stroganoff														
Roulé végétal		X			X	T			X		T		T	
Haricots verts BIO flageolets														
Crème choco noisette				X	T	X			T				T	
Biscuit					X	X			X					
GOUTER														
Pain beurre abricot					X	X								
JEUDI														
Velouté potimarron						X								
Galinhada de poulet fermier														
Croc végétal		T			X	X			X		T		T	
Riz BIO														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Crème dessert BIO						X								
GOUTER														
Tam tam, compote				T	X	X			X				X	
VENDREDI														
Coleslaw	X					X		X	X					X
Aiguillettes de poisson céréales					X	T			T		X		T	
Gratin choux fleurs BIO brocolis BIO					X	X								
Mousse coco				T	T	X			T				T	
Fruit BIO														
GOUTER														
Pain Nutella				X	X	X							X	

en rouge : informations fournisseurs en attente

Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes, les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits (changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)



MENUS

DU 9 AU 13 MARS 2026

Les repas sont fabriqués et livrés le jour de la consommation.

Plats chauds maintenus à une température supérieure à 63° (caldorinox).

Préparations froides conservées en armoire froide avant distribution (température comprise entre 0° et 3°).

En plus du repas, il est servi du lait à chaque enfant qui le souhaite (lait bio une semaine sur deux).



Service Actions
Scolaire et Périscolaire

FR
95 598 005
CE

LUNDI 9 MARS

Salade verte et dés de mimolette

Cordon bleu de dinde (France) / Cordon au fromage

Petits pois et carottes

Crème dessert – Fromage ou AOP ou IGP

MARDI 10 MARS

Potage de légumes

Omelette au fromage / Epinards à la crème

Flan à la vanille – Fruit

MERCREDI 11 MARS

Cèleri en rémoulade

Filet mignon de porc (VPF) à la moutarde à l'ancienne / Nuggets de pois chiche

Purée de carottes et patates douces

Fromage ou AOP ou IGP - Salade de fruits

JEUDI 12 MARS

Salade de carottes râpées et chou chinois au sésame

Jambalaya de poulet (France) / Jambalaya merguez végétale

Riz et légumes

Fromage ou AOP ou IGP – Mousse au chocolat et noisette

VENDREDI 13 MARS

Rillettes de sardine sur biscotte

Fish and Chips MSC sauce tartare / Frites

Fromage ou AOP ou IGP - Fruit

Repas végétarien

Plat sans porc/sans viande

: Cuisiné maison *: Produits locaux



: Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale

REPAS ET GOUTERS DU 9 AU 13 MARS 2026

TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
Salade verte dés mimolette	X					X		X						X
Cordon bleu de dinde					X	X							T	
Croq veget fromage		T			X	X			X		T		T	
Petits pois carotte bio						X								
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Crème dessert BIO						X								
GOUTER														
Pain beurre Framboise					X	X								
MARDI														
Potage de légumes BIO		X				X								
Omelette fromage						X			X					
Epinard BIO à la crème					X	X								
Flan Vanille				T	T	X			T				T	
Fruit BIO														
GOUTER														
Biscuit Compote					X	X			X					
MERCREDI														
Cèleri BIO rémoulade	X	X						X	X					X
Filet mignon moutarde à l'ancienne								X						X
Nuggets de pois chiche BIO		T		T	X			T		X				
Purée de carotte BIO et patates douces						X								
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Salade de fruits														
GOUTER														
Pain Nutella				X	X	X							X	
JEUDI														
Salade de carotte rapée, chou chinois, sésame								X				X	X	X
Jambalaya de poulet														
Jambalaya merguez végét		T		T	T			T				T	T	
Riz BIO et légumes						X								
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Mousse chocolat				X	T	X			T				T	
GOUTER														
Fruit, biscuit					X	X			X					
VENDREDI														
Rillettes de sardine, biscotte				T	X	X			T		X	T		
Fish and chips sauce tartare					X	X					X			
Frites	X													
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Fruit BIO														
GOUTER														
Pain beurre abricot					X	X			X					

en rouge : informations fournisseurs en attente

Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes, les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits (changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)



MENUS

DU 16 AU 20 MARS 2026

Les repas sont fabriqués et livrés le jour de la consommation.

Plats chauds maintenus à une température supérieure à 63° (caldorinox).

Préparations froides conservées en armoire froide avant distribution (température comprise entre 0° et 3°).

En plus du repas, il est servi du lait à chaque enfant qui le souhaite (lait bio une semaine sur deux).



Service Actions
Scolaire et Périscolaire

FR
95 598 005
CE

LUNDI 16 MARS

Tarte aux 3 fromages

Jambon sans nitrite (VPF) / Jambon de dinde/Chipolata végétale

Coquillettes bio au fromage

Crème dessert bio – Fruit bio

MARDI 17 MARS

Radis roses et son micro-beurre

Croc fromage végétal/ Jardinière de légumes bio

Flan bio vanille caramel – Biscuit bio

MERCREDI 18 MARS

Terrine de campagne/ Salade verte et maïs

Bœuf bourguignon (France) / Merguez végétale

Purée de pommes de terre

Fromage bio ou AOP ou IGP – Compote bio

JEUDI 19 MARS

Samossa aux légumes

Poulet Tikka Massala (France) / Emincé végétal Tikka Massala

Riz bio et légumes saveur des Indes

Fromage bio ou AOP ou IGP – Eclair au chocolat

VENDREDI 20 MARS

Taboulé au légumes

Dos de colin MSC à la normande

Gratin de chou-fleur bio et brocolis bio

Yaourt bio – Fruit bio

Repas végétarien

Plat sans porc/sans viande

Cuisiné maison * : Produits locaux



Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale

REPAS ET GOUTERS DU 16 AU 20 MARS 2026

TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
Tarte aux 3 fromages		T	T		X	X	T	T	X		T			
Jambon sans nitrite						X								
Jambon de dinde/Chipolata vegie	T	T		T	T			T				T		
Coquillettes au fromage					X	X								
Crème dessert BIO						X								
Fruit BIO														
GOUTER														
Pain beurre fraise					X	X								
MARDI														
Radis roses, micro beurre						X								
Croc fromage végéta		T			X	X	T		T		T		T	
Jardinière de légumes BIO		T											T	
Flan BIO vanille						X								
Biscuit BIO					X	X			X					
GOUTER														
Fruit, biscuit					X	X			X					
MERCREDI														
Terrine de campagne/salade maïs	X					X		X						X
Bœuf Bourguignon														
Merguez végétale				T	T	T		T				T	T	
Purée de pommes de terre						X								
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO														
GOUTER														
Pain Nutella				X	X	X							X	
JEUDI														
Samossa légumes					X	X							X	
Poulet Tika massala				X		X								
Emincé vgete tika massala				X		X		T						
Riz BIO, légumes saveur des Indes		T	T	X	T	X	T	T	T		T	T	X	T
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Eclair chocolat				T	X	X			X				X	
GOUTER														
Fruit, yaourt à boire						X								
VENDREDI														
Taboulé aux légumes		T			X	T		T	T				T	
Dos de colin MSC à la Normandie						X					X			
Gratin chou fleur BIO, brocolis BIO					X	X								
Yaourt BIO						X								
Fruit BIO														
GOUTER														
Pain beurre fruits rouges					X	X								

en rouge : informations fournisseurs en attente

Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes, les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits (changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)



MENUS

DU 23 AU 27 MARS 2026

Les repas sont fabriqués et livrés le jour de la consommation.

Plats chauds maintenus à une température supérieure à 63° (caldorinox).

Préparations froides conservées en armoire froide avant distribution (température comprise entre 0° et 3°).

En plus du repas, il est servi du lait à chaque enfant qui le souhaite (lait bio une semaine sur deux).



Service Actions
Scolaire et Périscolaire

FR
95 598 005
CE

LUNDI 23 MARS

Salade verte et dés de fromage

Gnocchi sardes (VPF) / Gnocchi égrené végétarien

Yaourt bio – Biscuit bio

MARDI 24 MARS

Cèleri en rémoulade

Boulettes de blé, tomate et basilic / Purée de patates douces

Fromage bio ou AOP ou IGP – Tarte aux pommes bio

MERCREDI 25 MARS

Chou chinois sauce sésame

Sauté de bœuf (France) aux poivrons / Roulé végétal

Riz bio et poêlée asiatique

Panna cotta – Fruit bio

JEUDI 26 MARS

Salade verte et tomates

Kebab de volaille (France) / Kebab de boulettes végétales

Frites

Fromage bio ou AOP ou IGP – Compote bio

VENDREDI 27 MARS

Rillettes de sardines sur biscotte

Waterzooï de la mer

Pommes de terres et légumes

Fromage frais à la vanille – Fruit bio

Repas végétarien

Plat sans porc/sans viande

Cuisiné maison * Produits locaux



Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale

REPAS ET GOUTERS DU 23 AU 27 MARS 2026

TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
Salade verte dés de fromage	X					X		X						X
Gnocchi Sarde					X	X								
Gnocchi égrené végétarien		T			X	X								
Gnocchi HVE					X									
Yaourt BIO						X								
Biscuit BIO					X	X			X					
GOUTER														
Pain beurre baton chocolat				X	X	X							X	
MARDI														
Cèleri BIO rémoulade	X	X						X	X					X
Boulettes de blé tomate basilic				T	X	T		T	T			T	T	
Purée de patates douces						X								
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Tarte aux pommes BIO				T	X	X			X				T	
GOUTER														
Fruit, yaourt à boire						X								
MERCREDI														
Choux chinois sauce sésame								X					X	X
Sauté de bœuf aux poivrons														
Roulé végétal		X			X	T			X		T		T	
Riz BIO, poêlée asiatique		T											X	
Pana Cotta				T	T	X			T				T	
Fruit BIO														
GOUTER														
Pain beurre framboise					X	X								
JEUDI														
Salade verte tomate	X							X						X
Kebab de volaille				X	X			T				T		
Kebab boulettes végét				T	X	T		T	T		T	T	T	
Frites	X													
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO														
GOUTER														
Fruit, biscuit					X	X			X					
VENDREDI														
Rillettes de sardine sur biscotte				T	X	X			T		X	T		
Waterzooï de la mer						X					X			
Pommes de terre et légumes														
Fromage frais vanille						X								
Fruit BIO														
GOUTER														
Pain Nutella				X	X								X	

en rouge : informations fournisseurs en attente

Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes, les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits (changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)



MENUS

DU 30 MARS AU 3 AVRIL 2026

Les repas sont fabriqués et livrés le jour de la consommation.

Plats chauds maintenus à une température supérieure à 63° (caldorinox).

Préparations froides conservées en armoire froide avant distribution (température comprise entre 0° et 3°).

En plus du repas, il est servi du lait à chaque enfant qui le souhaite (lait bio une semaine sur deux).



Service Actions
Scolaire et Périscolaire

FR
95 598 005
CE

LUNDI 30 MARS

Œuf dur mayonnaise

Poulet à l'orange (BBC France) / Feuilleté de légumes

Jardinière des légumes bio

Fromage bio ou AOP ou IGP – Fromage frais à la vanille

MARDI 31 MARS

Carottes bio râpées

Pizza aux légumes et fromage

Crème dessert bio – Fruit bio

MERCREDI 1^{ER} AVRIL

Radis roses et son micro beurre

Bavette de bœuf (France) sauce échalote / Croc fromage

Haricots verts bio en persillade

Yaourt bio spéculos – Fruit bio

JEUDI 2 AVRIL

Salade verte et maïs

Sauté de porc (VPF) à la sauce tomate et olives vertes / Roulé végétal

Penne bio

Fromage bio ou AOP ou IGP – Mousse fromage frais aux fruits

VENREDI 3 AVRIL

Rillettes de saumon sur biscotte

Beignets de calamar sauce tartare

Lentilles corail aux petits légumes

Fromage bio ou AOP ou IGP- Tarte au chocolat

Repas végétarien

Plat sans porc/sans viande

Cuisiné maison * Produits locaux



Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale

REPAS ET GOUTERS DU 30 MARS AU 3 AVRIL 2026
TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
Œuf dur mayo	X							X	X					X
Poulet à l'orange														
Feuilleté aux légumes				T	X	X			T				T	
Jardinière de légumes BIO		T											T	
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Fromage frais vanille						X								
GOUTER														
Pain beurre abricot					X	X								
MARDI														
Carottes BIO râpées	X							X						X
Pizza légumes et fromage					X	X								
Légumes grillés														
Crème dessert BIO						X								
Fruit BIO														
GOUTER														
Biscuit Compote					X	X			X					
MERCREDI														
Radis roses micro beurre						X								
Bavette sauce échalottes		T			X	X		T	T				T	
Croc fromage		T			X	X	T		T		T		T	
Haricots verts persillade						X								
Yaourt BIO spéculos					X	X								
Fruit BIO														
GOUTER														
Pain Nutella				X	X	X							X	
JEUDI														
Salade verte maïs	X							X						X
Sauté de porc sauce tomate														
Roulé végétal		X			X	T		X			T		T	
Penne BIO					X									
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Mousse fromage frais Fruits						X								
GOUTER														
Fruit - Biscuit					X	X			X					
VENREDI														
Rillettes de saumon sur biscotte				T	X	X			T		X	T		
Beignets de calamar sauce tartare			T		X	T	X	T			X		T	
Lentilles corail aux petits légumes														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Tarte chocolat				T	X	X			X					T
GOUTER														
Pain beurre framboises					X	X								

en rouge : informations fournisseurs en attente

Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes, les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits (changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)