



	Semaine du 09 au 13 mars 2026		Semaine du 16 au 20 mars 2026		Semaine du 23 au 27 mars 2026		Semaine du 30 mars au 3 avril 2026	
Lundi	Betteraves vinaigrette Poulet sauce cocotte Boulgour BIO Yaourt aromatisé Fruit		Salade de chou blanc au curry Galette de pois et légumes Epinards à la crème Fromage blanc et sucre Biscuits aux sésames BIO		Rillettes de porc / Roulade de volaille et cornichons Sauté de bœuf sauce forestière Petits pois au jus Emmental BIO Fruit		Salade verte BIO et vinaigrette Sauté de dinde à la diable Blé BIO Petit moulé Madeleine	
Mardi	Radis beurre Blanquette de veau Pommes de terre BIO vapeur Lou Mirabel Compote pomme abricots		Salade d'haricots verts vinaigrette Croziflettes aux lardons porc/ volaille Cantal Fruit		Carottes BIO râpées vinaigrette Lentilles BIO sauce italienne Pennes BIO et fromage râpé BIO Carré Président Ile flottante		Salade de pépinettes aux olives sauce basilic Cordon bleu Chou fleur en béchamel Petit suisse BIO aromatisé Fruit BIO	
Mercredi	Salade verte BIO et maïs vinaigrette Nuggets de poisson Duo d'haricots verts & plats persillés Tomme blanche Madeleine		Salade de lentilles aux échalotes Sauté de boeuf sauce safranée Gratin de choux fleurs Camembert Fruit BIO		Velouté de chou fleur BIO Filet de lieu à l'armoricaine Pommes de terre BIO vapeur St Nectaire Fruit		Friand Curry de pois chiche au lait de coco Riz BIO Fromage blanc et sucre Fruit	
Jeudi	Soupe de légumes Lasagnes aux légumes Menu des enfants Jules ferry Crème dessert vanille Gâteau Cuajada		Pizza mozzarella Parmentier de taureau aux carottes BIO Yaourt BIO des Pyrénées et sucre Fruit BIO		Duo de chou Poulet au romarin Semoule BIO Mimolette Compote de pommes poires		Carotte râpée BIO vinaigrette au cumin Spaghettis à la bolognaise BIO et fromage râpé BIO Edam Flan vanille	
Vendredi	Carottes BIO râpées vinaigrette Steak haché sauce tomate Purée de céleri St Môret BIO Fruit		Salade verte BIO et vinaigrette sauce soja Menu ASIATIQUE Nems aux crevettes Riz BIO cantonnais (omelette) Rondelé BIO Mousse au chocolat		Céleri rémoulade Paupiette de veau sauce provençale Chou fleur persillé Fromage blanc et sucre Cake au citron		Salade de pommes de terre BIO et haricots verts Filet de saumon sauce hollandaise Epinards à la crème Gouda Compote de pommes BIO	

	Semaine du 06 avril au 10 avril 2026		Semaine du 13 au 17 avril 2026		Semaine du 20 au 24 avril 2026	ALSH	Semaine du 27 avril au 1 mai 2026	ALSH
Lundi			Salade de lentilles aux échalotes Poulet rôti au thym Carottes BIO à la crème Cantal Fruit BIO		Salade de perles au pistou Poisson à la provençale Gratin de chou fleur Petit suisse BIO aromatisé Fruit		Carottes râpées BIO vinaigrette Sauté de bœuf BIO au cumin Semoule Carré président Fromage blanc aux éclats de cookies	
Mardi	Betteraves vinaigrette Omelette Pomme rissolées & ketchup Petit suisse BIO Fruit		Menu AMERICAIN Salade verte BIO et vinaigrette Hot dog de volaille & ketchup Potatoes Fromage blanc et sucre Donut's		Salade indienne Sauté de boeuf BIO aux olives Coquillettes BIO Lou Mirabel Pomme BIO au four		Rillettes de sardines Poulet sauce coco Brocolis persillés Yaourt aromatisé Fruit BIO	
Mercredi	Pois chiches à la vinaigrette Escalope pané de volaille Haricots verts persillés Yaourt BIO Fruit		Céleri rémoulade Steak haché BIO sauce pizzaiolo Boulgour BIO Brie BIO Fruit		Macédoine mayonnaise Paupiette de veau Haricots blancs à la tomate Fromage blanc et sucre Fruit		Salade verte BIO et croûtons Gratin de pâtes BIO au cheddar Coulommiers Compote de pommes BIO	
Jeudi	Salade verte BIO, croûtons et vinaigrette Boulette d'agneau printanier Printanière de légumes Vache picon Gâteau chocolat et sa surprise		Salade d'haricots verts échalotes Filet de lieu sauce oseille Purée de pommes de terre Croc lait BIO Crème chocolat		Taboulé Rôti de dinde à la crème Purée de brocolis Emmental BIO Fruit		Cake à la feta Filet de lieu sauce normande Carottes BIO persillés Petit suisse Fruit	
Vendredi	Salade coleslaw ( carottes BIO chou HVE) Filet de poisson meunière Purée de courge St paulin Liégeois chocolat		Radis et beurre Chili sin carn Riz BIO de Camargue Camembert Compote pomme BIO		Salade verte BIO et vinaigrette Bouchée courgette menthe Pommes de terre, haricots verts et carottes persillés Chanteneige BIO Fougasse			

Les menus validés sont donnés à titre indicatif, sous réserve de modifications d'approvisionnement.

20/02/2026

	<i>Semaine du 09 au 13 mars 2026</i>	<i>Semaine du 16 au 20 mars 2026</i>	<i>Semaine du 23 au 27 mars 2026</i>	<i>Semaine du 30 mars au 3 avril 2026</i>
<b>Lundi</b>	Betteraves vinaigrette Poulet sauce cocotte Boulgour BIO Fruit	Salade de chou blanc au curry Galette de pois et légumes Epinards à la crème Fromage blanc et sucre	Rillettes de porc / Roulade de volaille et cornichons Sauté de bœuf sauce forestière Petits pois au jus Fruit	Salade verte BIO et vinaigrette Sauté de dinde à la diable Blé BIO Petit moulé
<b>Mardi</b>	Radis beurre Blanquette de veau Pommes de terre BIO vapeur Lou Mirabel	Salade d'haricots verts vinaigrette Croziflettes aux lardons porc/ volaille Fruit	Carottes BIO râpées vinaigrette Lentilles BIO sauce italienne Pennes BIO et fromage râpé BIO Ile flottante	Salade de pépinettes aux olives sauce basilic Cordon bleu Chou fleur en béchamel Petit suisse BIO aromatisé
<b>Mercredi</b>	Salade verte BIO et maïs vinaigrette Nuggets de poisson Duo d'haricots verts & plats persillés Tomme blanche	Salade de lentilles aux échalotes Sauté de boeuf sauce safranée Gratin de choux fleurs Fruit BIO	Velouté de chou fleur BIO Filet de lieu à l'armoricaine Pommes de terre BIO vapeur St Nectaire	Friand Curry de pois chiche au lait de coco Riz BIO Fruit
<b>Jeudi</b>	Soupe de légumes Lasagnes aux légumes Gâteau Cuajada	Pizza mozzarella Parmentier de taureau aux carottes BIO Yaourt BIO des Pyrénées et sucre	Duo de chou Poulet au romarin Semoule BIO Mimolette	Carotte râpée BIO vinaigrette au cumin Spaghettis à la bolognaise BIO et fromage râpé BIO Flan vanille
<b>Vendredi</b>	Carottes BIO râpées vinaigrette Steak haché sauce tomate Purée de céleri St Môret BIO	Salade verte BIO et vinaigrette sauce soja Nems aux crevettes Riz BIO cantonnais (omelette) Mousse au chocolat	Céleri rémoulade Paupiette de veau sauce provençale Chou fleur persillé Cake au citron	Salade de pommes de terre BIO et haricots verts Filet de saumon sauce hollandaise Epinards à la crème Gouda

	<i>Semaine du 06 avril au 10 avril 2026</i>	<i>Semaine du 13 au 17 avril 2026</i>	<i>Semaine du 20 au 24 avril 2026</i>	<i>ALSH</i>	<i>Semaine du 27 avril au 1 mai 2026</i>	<i>ALSH</i>
<b>Lundi</b>		Salade de lentilles aux échalotes Poulet rôti au thym Carottes BIO à la crème Fruit BIO	Salade de perles au pistou Poisson à la provençale Gratin de chou fleur Petit suisse BIO aromatisé		Carottes râpées BIO vinaigrette Sauté de bœuf BIO au cumin Semoule Fromage blanc aux éclats de cookies	
<b>Mardi</b>	Betteraves vinaigrette Omelette Pommes rissolées & ketchup Fruit	Salade verte BIO et vinaigrette Hot dog de volaille & ketchup Potatoes Fromage blanc et sucre	Salade indienne Sauté de boeuf BIO aux olives Coquillettes BIO Lou Mirabel		Rillette de sardines Poulet sauce coco Brocolis persillés Yaourt aromatisé	
<b>Mercredi</b>	Pois chiches à la vinaigrette Escalope pané de volaille Haricots verts persillés Yaourt BIO	Céleri rémoulade Steak haché BIO sauce pizzaïolo Boulgour BIO Brie BIO	Macédoine mayonnaise Paupiette de veau Haricots blancs à la tomate Fromage blanc et sucre		Salade verte BIO et croûtons Gratin de pâtes BIO au cheddar Compote de pommes BIO	
<b>Jeudi</b>	Salade verte BIO, croûtons et vinaigrette Boulette d'agneau printanier Printanière de légumes Gâteau chocolat et sa surprise	Salade d'haricots verts échalotes Filet de lieu sauce oseille Purée de pommes de terre Crème chocolat	Taboulé Rôti de dinde à la crème Purée de brocolis Fruit		Cake à la feta Filet de lieu sauce normande Carottes BIO persillés Fruit	
<b>Vendredi</b>	Salade coleslaw ( carottes BIO chou HVE) Filet de poisson meunière Purée de courge Liégeois chocolat	Radis et beurre Chili sin carn Riz BIO de Camargue Compote pomme BIO	Salade verte BIO et vinaigrette Bouchée courgette menthe Pommes de terre, haricots verts et carottes persillés Fougasse			

Les menus validés sont donnés à titre indicatif, sous réserve de modifications d'approvisionnement.

20/02/2026