

	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 / Lentilles au jus Boulgour BIO Yaourt aromatisé		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 / Crêpe au fromage Sauté de bœuf sauce forestière / Pané de blé fromage épinards Petits pois au jus Fruit		Salade verte BIO et vinaigrette Sauté de dinde à la diable / Haricots rouges à la sauce tomate Blé BIO Petit moulé	
Mardi	Blanquette de veau / Omelette Pommes de terre BIO vapeur Lou Mirabel Compote pomme abricots	 	Salade d'haricots verts vinaigrette Croisettes aux lardons porc/ volaille / Gratin de crozets aux oignons Fruit	 	Carottes BIO râpées vinaigrette Lentilles BIO sauce italienne Pennes BIO et fromage râpé BIO Carré Président	 	Salade de pépinettes aux olives sauce basilic Cordon bleu / Croc tomate Chou fleur en béchamel Fruit BIO	
Mercredi	Salade verte BIO et maïs vinaigrette Nuggets de poisson / Croustillant fromage Duo d'haricots verts & plats persillés Gâteau Cuajada	 	Salade de lentilles aux échalotes Sauté de bœuf sauce safranée / Boulette soja tomate basilic Gratin de choux fleurs Fruit BIO	 	Filet de lieu à l'armoricaine / Omelette Pommes de terre BIO vapeur St Nectaire Fruit	 	Curry de pois chiche au lait de coco Riz BIO Fromage blanc et sucre Fruit	
Jeudi	Potage de légumes verts Lasagnes aux légumes Fruit	 	Pizza mozzarella Parmentier de taureau aux carottes BIO / Hachis végétarien Fruit BIO	 	Duo de chou Poulet au romarin / Pois chiches à l'indienne Semoule BIO Compote de pommes poires	 	Carotte râpée BIO vinaigrette Spaghettis à la bolognaise BIO / Spaghettis BIO aux lentilles et fromage râpé BIO Flan vanille	
Vendredi	Carottes BIO râpées vinaigrette Steak haché sauce tomate / steak de soja sauce tomate Purée de céleri Crème dessert vanille	 	Salade verte BIO et vinaigrette sauce soja Nems aux crevettes / Nems légumes Riz BIO cantonnais (omelette) Mousse au chocolat	 	Nuggets de dinde / Nuggets de blé Chou fleur persillé Fromage blanc et sucre Cake au citron	 	Salade de pommes de terre BIO et haricots verts Filet de saumon sauce hollandaise / Pané sarrasin lentilles poireaux Epinards à la crème Gouda	

	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 / Nuggets de maïs Carottes BIO à la crème Fruit BIO	 	Salade de perles au pistou Poisson à la provençale / Boulettes au jacquier Gratin de chou fleur Fruit	 		Carottes râpées BIO vinaigrette Sauté de bœuf BIO au cumin / Pois chiche au cumin Semoule Carré président	 	
Mardi	Omelette Pommes pins & ketchup Petit suisse BIO Fruit	 	Salade verte BIO et vinaigrette Hot dog de volaille / Hot dog végétarien & ketchup Potatoes Fromage blanc et sucre	 	Sauté de bœuf BIO aux olives / Haricots rouges à la sauce tomate Coquillettes BIO Lou Mirabel Pomme BIO au four	 		Poulet sauce coco / Stick de mozzarella Brocolis persillés Yaourt aromatisé Fruit BIO	 	
Mercredi	Pois chiches à la vinaigrette Escalope pané de volaille / Stick de mozzarella Haricots verts persillés Fruit	 	Steak haché BIO sauce pizzaïolo / Steak de soja Boulgour BIO Brie BIO Fruit	 	Paupiette de veau / Galette de pois légumes Haricots blancs à la tomate Fromage blanc et sucre Fruit	 		Salade verte BIO et croûtons Gratin de pâtes BIO au cheddar	 	
Jeudi	Salade verte BIO, croûtons et vinaigrette Boulette d'agneau printanier / Boulette pois pistou Printanière de légumes Gâteau chocolat et sa surprise	 	Salade d'haricots verts échalotes Filet de lieu sauce oseille / Croc fromage Purée de pommes de terre Croc lait BIO	 	Taboulé Rôti de dinde à la crème / Burger blé pois Purée de brocolis Emmental BIO	 		Compote de pommes BIO Cake à la feta Filet de lieu sauce normande / Boulette de blé façon thaï Carottes BIO persillés Fruit	 	
Vendredi	Salade coleslaw (carottes BIO chou HVE) Filet de poisson meunière / Steak blé oignons Purée de courge St paulin	 	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 Fougasse	 				

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

20/02/2026