

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - se 11/2026

LUNDI

09/03

ENTREES

Betteraves vinaigrette



PRODUIT DE SAISON



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet en sauce

Pommes noisette

LAITAGES

Chanteneige



DESSERTS



Maestro chocolat

Menu Végétarien

10/03

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Moelleux végétal

Au Pois et blé

Haricots verts persillés



LAITAGES

Brie à Tailler



DESSERTS

Fruit

MERCREDI

11/03

ENTREES

Friand fromage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Escalope viennoise

Petits pois

LAITAGES

Gouda



DESSERTS

Crème dessert Vanille



JEUDI

12/03

ENTREES

Duo de crudités

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Merguez bouillon oriental

Semoule

LAITAGES

Petit moulé



DESSERTS

Yaourt sucré



VENDREDI

13/03

ENTREES

Pâté de campagne



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de poisson

Brocolis emmental



LAITAGES

PRODUIT DE SAISON

DESSERTS

Gaufre liégeoise



Compote

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.
En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

LEGENDE



Viande Bovine Française (VBF)



Pêche responsable



Porc français



Certification environnementale niveau 2



Origine France

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.

* : plat avec viande porcine

LA FAMILLE DES BETTERAVES

Les betteraves sont riches en **antioxydants** ce qui permet de protéger notre corps contre les maladies.

Ses **vitamines** qui lui donnent sa couleur sont très bonnes pour la santé de nos yeux.



Elle contient aussi beaucoup de **minéraux** qui protègent notre cœur et notre système cardiovasculaire.



LE MENU DE LA SEMAINE -

5 composants - se 12/2026



LUNDI

16/03

ENTREES

PRODUIT DE SAISON

Salade de chou rouge et pomme



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Lentilles maison



LAITAGES



Tartare



DESSERTS

Yaourt sucré



MARDI

17/03

ENTREES



Rosette



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson pané

Poêlée de légumes



LAITAGES

Fromage blanc sucré



DESSERTS

Compote

MERCREDI

18/03

ENTREES

Cèleri rémoulade
Cèleri râpé, mayonnaise

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc en sauce

Pommes vapeur



LAITAGES

Camembert à portionner



DESSERTS

Mosaïque de fruits

Menu Végétarien

20/03

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Tortellinis ricotta épinards

LAITAGES

Vache qui rit



DESSERTS

Fruit

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde. En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

LEGENDE



Viande Bovine Française (VBF)



Pêche responsable



Porc français



Certification environnementale niveau 2



Origine France



Haute valeur environnementale

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.

* : plat avec viande porcine

Menu Végétarien

Menu VENDREDI

LUNDI
23/03

ENTREES

Cèleri rémoulade
cèleri râpé, mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Petits pois

LAITAGES

Carré de l'est à Tailler

DESSERTS

Maestro vanille

PRODUIT DE SAISON

MARDI
24/03

ENTREES

Tarte au fromage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Calamars romaine

Chou fleur

LAITAGES

Petit suisse aux fruits

DESSERTS

Fruit

Pêche responsable

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

MERCREDI
25/03

ENTREES

Salade de cervelas

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Émincé de volaille

Haricots beurre

LAITAGES

Edam

DESSERTS

Fromage blanc sucé

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

JEUDI
26/03

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc

Ratatouille

LAITAGES

Yaourt sucré

DESSERTS

Compote

Menu VENDREDI
27/03

ENTREES

Carottes râpées

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Hachis parmentier végété
Purée, lentilles, émincé végétal, bouillon, légumes

LAITAGES

Petit louis

DESSERTS

Brownie à découper

PRODUIT DE SAISON

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.
En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

* : plat avec viande porcine



Viande Bovine
Française (VBF)



Pêche responsable



Porc français



Certification
environnementale
niveau 2



Origine
France



Haute valeur
environnementale

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.

LEGENDE



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - se 14/2026



LUNDI

30/03

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc en sauce

Carottes persillées

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

LAITAGES

PRODUIT DE SAISON

Yaourt sucré



DESSERTS

Fruit

Menu Végétarien

31/03

ENTREES

Salade de blé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Croque tout fromage

+ salade



LAITAGES

Camembert à couper



DESSERTS

Compote de fruits



MERCREDI

01/04

ENTREES

Radis

PRODUIT DE SAISON



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Riz

LAITAGES

Petit moulé



DESSERTS

Fruit

JEUDI

02/04

ENTREES

Mortadelle

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de poisson

Pates

LAITAGES

Yaourt aromatisé



DESSERTS

Flan vanille



Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.

En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

* : plat avec viande porcine

LEGENDE



Viande Bovine Française (VBF)



Pêche responsable



Porc français



Certification environnementale niveau 2



Origine France



Haute valeur environnementale

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - se 15/2026



LA CULINAIRE
DES PAYS DE L'ADOUR
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI

06/04

ENTREES

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Férié

LAITAGES

DESSERTS

Menu Végétarien

07/04

ENTREES

Pizza (ss viande)

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Moelleux pois et blé

Poêlée de légumes

LAITAGES

Gouda



DESSERTS

Fruit

MERCREDI

08/04

ENTREES

Macédoine mayonnaise



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Haché de poulet en sauce

Blé au beurre

LAITAGES

Samos



DESSERTS

Flan nappé caramel

JEUDI

09/04

ENTREES

Betteraves en salade



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Fish and chips

Frites au four

LAITAGES

Petit Louis



DESSERTS

Moelleux pomme

VENDREDI

10/04

ENTREES

Salade verte aux croutons

PRODUIT
DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde

Purée de légumes

LAITAGES

Yaourt sucré



DESSERTS

Mousse chocolat

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.

En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

* : plat avec viande porcine

LEGENDE



Viande Bovine
Française (VBF)



Pêche responsable



Porc français



Certification
environnementale niveau
2



Origine
France



Haute valeur
environnementale

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.

LUNDI

13/04

ENTREES

Chou coleslaw

Chou et carotte râpée, fromage blanc, mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Chipolatas

Lentilles maison

LAITAGES

Brie a couper



DESSERTS

Flan vanille



Menu Végétarien

14/04

ENTREES

Salade de pates

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roulés au fromage

+ salade

LAITAGES

Petit Suisse aux Fruits



DESSERTS

Fruit



MERCREDI

15/04

ENTREES



Carottes râpées

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cordon bleu

Purée

LAITAGES

Edam

DESSERTS

Yaourt aromatisé



JEUDI

16/04

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de poulet cuisiné

Riz

LAITAGES

DESSERTS

Compote

Barre bretonne

VENDREDI

17/04

ENTREES

*Mortadelle *

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Accras de morue

Épinards crème

PRODUIT DE SAISON

LAITAGES

Samos



DESSERTS

Yaourt sucré



Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.
En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

LEGENDE



Viande Bovine
Française (VBF)



Pêche responsable



Porc français



Certification
environnementale
niveau 2



Origine
France



Haute valeur
environnementale

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - se 17/2026

Menu Végétarien

LUNDI

20/04

ENTREES

Salade triolo
Chou blanc, chou rouge, cèleri râpé, vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Petits pois

LAITAGES

Camembert à couper

DESSERTS

Mousse chocolat

MARDI

21/04

ENTREES

Taboulé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc

Garniture trois légumes

LAITAGES

Chanteneige

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

22/04

ENTREES

Radis

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Tomate farcie

Riz

LAITAGES

Emmental

DESSERTS

Yaourt sucré

JEUDI

23/04

ENTREES

Salade de riz

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson meunière

Brocolis crème

LAITAGES

Vache picon

DESSERTS

Tarte aux pommes

VENDREDI

24/04

ENTREES

Haricots verts en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pates bolognaise végété

LAITAGES

Yaourt aromatisé

DESSERTS

Compote

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.
En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

LEGENDE



Viande Bovine
Française (VBF)



Pêche responsable



Porc français



Certification
environnementale
niveau 2



Origine
France



Haute valeur
environnementale

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.

LUNDI

27/04

ENTREES

Salade de pommes de terre

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Cordon bleu

Carottes

PRODUIT
DE SAISON

LAITAGES

Edam

DESSERTS

Compote



Menu Végétarien

28/04

ENTREES

Duo de crudités
Carottes et céleri râpé, mayonnaise,
curcuma

PRODUIT
DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Boules de soja sauce
tomate

Pommes noisette

LAITAGES

Yaourt sucré



DESSERTS

Fruit

MERCREDI

29/04

ENTREES

Salade de maïs

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc en sauce

Semoule

LAITAGES

Vache qui rit



DESSERTS

Fromage blanc sucré



JEUDI

30/04

ENTREES

Betterave en salade

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette du pêcheur

Purée

LAITAGES

Petit louis

DESSERTS

Muffin pépites
de chocolat



VENDREDI

01/05

ENTREES

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

FÉRIÉ

LAITAGES

DESSERTS

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.
En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

* : plat avec viande porcine

LEGENDE



Viande Bovine
Française (VBF)



Pêche responsable



Porc français



Certification
environnementale
niveau 2



Origine
France



Haute valeur
environnementale



LEGENDE – Encadré violet en bas de la trame menu

Copier/coller le visuel et la légende associée au pictogramme

Le visuel s'intègre à l'emplacement du rond et la légende à droite

Se référer au guide pratique des pictogrammes pour les utiliser correctement

Spécifiques



Issu de viande
Label Rouge



Pêche
responsable



Recette du chef



Origine France



De saison



Local



Œufs Plein Air

Marqueurs culinaires



Dessert de ma mamie



Dessert du potager



Fun Food



Fun Food



Plat végétarien



Soupe du chef



Yaourt du chef



Tutti Frutti

Labels officiels



Agriculture Biologique Europe



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



Indication Géographique Protégée (IGP)



Bleu Blanc Cœur



Région Ultrapériphérique (RUP)



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Label Rouge



Le Porc Français



Viande Bovine
Française (VBF)



Volaille
Française