



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 30/03 au 03/04/2026	Salade de blé, concombres, tomates et surimi Poulet* rôti aux herbes de Provence Carottes Vichy bio* Crème dessert caramel Pain bio*	Galette de légumineuses Choux-fleurs bio* Fromage de chèvre Fruit de saison bio* Pain bio*	Salade de carottes et céleri râpés en vinaigrette Steak* haché Coquillettes bio* Yaourt nature bio* et sucre Baguette bio*	Salade verte et dés de mimolette Sauté de porc* / volaille* au curry Boulgour Fruit de saison bio* Pain bio*	Filet de hoki à la crème Epinards et pommes de terre Saint Paulin Moelleux au chocolat maison* Pain bio*
Goûter	Pain Fromage Fruit de saison	Lait Pain au lait Pâte à tartiner	Lait Brioche Fruit cru	Pain Fromage Purée de fruits	Yaourt nature Madeleine Fruit de saison
Du 06 au 10/04/2026	Féried	Nuggets de volaille* Potatoes ketchup Fromage blanc aromatisé Fruit de saison bio* Pain bio*	Taboulé Carbonade de boeuf* flamande Brocolis au parmesan Dés de poire au sirop Baguette bio*	Oeufs dur béchamel Blé façon pilaf Chanteneige Fruit de saison bio* Pain bio*	Salade de pâtes à l'italienne Sauté de dinde* à la dijonnaise Haricots verts bio* à l'ail Moelleux coco maison* Pain bio*
Goûter		Fromage blanc Madeleine Purée de fruits	Lait Pain, beurre Fruit cru	Pain Fromage Purée de fruits	Lait Brioche Fruit cru

Validé par une diététicienne diplômée d'État.



Le pain est issu de l'Agriculture Biologique
pour tous les repas et les goûters - Produits Bio *



Viande bovine française *



Volaille labellisée *



Produits frais travaillés
Fait Maison *



Porc français *



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 13 au 17/04/2026	Carottes râpées vinaigrette bio* Escalope de volaille* à la crème Petits pois Yaourt aromatisé Pain bio*	Poisson meunière Riz aux dés de courgettes Chèvre bûche Fruit de saison bio* Pain bio*	Crêpe au fromage Emincé de boeuf* à l'échalote Choux-fleurs gratinés bio* Compote de pommes Baguette bio*	Concombre vinaigrette Sauté de porc* / volaille* façon texane Haricots rouge Crème dessert vanille Pain bio*	Oeufs durs stick mayonnaise Tortellini au fromage Fromage blanc et sucre Fruit de saison bio* Pain bio*
Goûter	Lait Pain au lait Confiture Fruit cru	Lait Pain, beurre Purée de fruits	Pain Fromage Fruit cru	Yaourt nature Pain, chocolat Fruit cru	Lait Brioche Purée de fruits
Du 20 au 24/03/2026	Filet de colin à la provençale Riz aux petits légumes Saint Nectaire AOP Fruit de saison bio* Pain bio*	Omelette aux fines herbes Pommes frites type bistrot Emmental Fruit de saison bio* Pain bio*	Salade de tomates au basilic Cuisse de pintade* au jus Pâtes bio* Yaourt nature et sucre Baguette bio*	Sauté d'agneau aux épices Printanière de légumes Edam Fruit de saison bio* Pain bio*	Taboulé Boulettes de boeuf* sauce paprika Haricots verts bio* Fromage blanc aromatisé Pain bio*
Goûter	Lait Pain, confiture Compote de fruits	Lait Pain, beurre Purée de fruits	Lait Pain, confiture Fruit cru	Lait Pain, pâte à tartiner Purée de fruits	Yaourt nature et sucre Pain au lait Fruit cru

Validé par une diététicienne diplômée d'État.



Le pain est issu de l'Agriculture Biologique
pour tous les repas et les goûters - Produits Bio *



Viande bovine française *



Volaille labellisée *



Produits frais travaillés
Fait Maison *



Porc français *



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 27/04 au 01/05/2026	Pavé de légumes sauce barbecue Brocolis persillés Comté AOP Fruit de saison bio* Pain bio*	Salade de pommes de terre à l'échalote Dos de colin / lieu à la crème Carottes bio* à la coriandre fraîche Crème dessert chocolat Pain bio*	Steak* haché sauce fromagère Coquillettes Chanteneige Fruit de saison bio* Baguette bio*	Concombre bio* sauce fromage blanc Chipolata porc* / volaille* Boulgour aux dés de courgettes Carrot cake Pain bio*	Férié
Goûter	Pain Fromage Fruit cru	Lait Brioche Purée de fruits	Pain Confiture Fruit cru	Lait Madeleine Fruit cru	

Validé par une diététicienne diplômée d'État.



Le pain est issu de l'Agriculture Biologique
pour tous les repas et les goûters - Produits Bio *



Viande bovine française *



Volaille labellisée *



Produits frais travaillés
Fait Maison *



Porc français *