



MENU VACANCES ILE DE FRANCE



SEMAINE 52 - DU 22 AU 26 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur mayonnaise	Taboulé	Friand au fromage		Betteraves vinaigrette
Pizza au fromage	Nuggets de poulet	Escalope de poulet au jus		Filet de colin à la provençale
Salade composée	Haricots verts	Gratin de butternut		Riz
Rondelé nature	Petits suisses aux fruits	Yaourt aromatisé		Emmental
Purée de fruits	Mousse au chocolat	Banane		Fruit de saison
	S/V : Omelette	S/V: Poisson mariné		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER		GOÛTER
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat		Briochette aux pépites chocolat
Pâte à tartiner	Lait nature	Petit suisse aux fruits		Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Compote de pommes		Fruit

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc
 - Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



MENU VACANCES ILE DE FRANCE



SEMAINE 01 - DU 29 DECEMBRE 2025 AU 02 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage carottes crème Jambon* Coquillettes Coulommiers Fruit de saison S/P: Jambon de dinde S/V : Bouchées végétales	Crêpe au fromage Omelette Gratin de légumes Compote de pommes abricots 	Tarte aux poireaux Rôti de dinde Carottes au jus Yaourt sucré Madeleine S/V : Croustillant fromage épinards		Haricots verts à la niçoise Fish and chips (PC) Chantaillou Fruit de saison S/V : Bâtonnets mozzarella
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER		GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Moelleux		Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner	Yaourt à boire à l'abricot		Petit suisse sucré
Fruit 	Compote de pommes	Fruit		Fruit

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Haricots verts niçois : Haricots verts, olives, tomates, oignons, basilic

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



MENU SCOLAIRE



SEMAINE 02 - DU 05 AU 09 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage de légumes Lasagnes à la provençale (PC) Yaourt aromatisé Fruit de saison	Tarte au fromage Salade de montagne Cordon bleu Filet de poulet aux herbes Petits pois Purée de butternut Boursin nature Petit suisse aux fruits Fruit de saison Liégeois vanille S/V : Poisson pané	Concombres à la crème Salade de maïs Boulettes de bœuf à l'orientale Sauté de veau marengo Semoule Pommes rissolées Cantal Fromage blanc sucré Fruit de saison Tarte au flan chocolat S/V : Bouchées de sarrasin	BRIOCHE DES ROIS	Œuf dur mayonnaise Saucisson à l'ail* Blanquette du pêcheur Filet de colin meunière Beignets de chou-fleur Gratin de poireaux et PDT Tomme blanche Saint Bricet Fruit de saison Flan nappé caramel S/P : Roulade de volaille S/V : Œuf dur mayonnaise
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Gaufre	Baguette	Barre de céréales	Pain au lait
Confiture	Lait au chocolat	Fromage	Yaourt à boire à la vanille	Barre de chocolat
Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Fruit	Jus de pommes

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issu de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade de maïs : Maïs, tomates, poivrons, olives noires

Salade de montagne : Endives, laitue, pommes granny, noix, feta

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



SEMAINE 03 - DU 12 AU 16 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Accras de poisson Riz antibois Bœuf aux carottes (PC) Burger de veau Carottes au jus Gratin de ratatouille Yaourt aux fruits mixés Boursin Fruit de saison Gâteau de semoule S/V : Poisson en sauce	Chou blanc aux raisins secs Potage tomate Sauté de poulet vallée d'Auge Rôti de porc au thym* Penne Pommes vapeur Emmental Cantafrais Fruit de saison Compote de pommes S/P : Rôti de dinde S/V : Falafels en sauce	Endives aux poires Pâté forestier* Paupiette de dinde sauce fromagère Emincé de poulet sauce basquaise Gratin dauphinois Ebly aux petits légumes Pont l'évêque Yaourt au sucre de canne Fruit de saison Far breton aux poires S/P : Pâté de volaille S/V : Endives aux poires/ Omelette au fromage	Concombres vinaigrette Chili végétarien (PC) (Égrené végétal) Buchette Éclair au chocolat	Crêpe au fromage Taboulé Nuggets de poisson Filet de hoki citronné Haricots verts persillés Trio de légumes Tatare nature Fromage frais aux fruits Fruit de saison Madeleine
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake fourré chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Yaourt à boire à l'abricot	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Pâte à tartiner	Yaourt sucré
Fruit	Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Pâte de fruits



INFORMATIONS:

Chili végétarien: Égrené de blé, tomates, poivrons, haricots rouges, riz
Riz antibois : Riz, concombre, maïs, thon, poivrons, olives, vinaigrette

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



SEMAINE 04 - DU 19 AU 23 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos en quartiers Potage poireaux, pommes de terre Saucisses de Strasbourg* Rôti de dinde sauce forestière Coquillettes Pommes rôstis Yaourt à la vanille Vache qui rit Fruit de saison Crème dessert vanille S/P : Rôti de dinde S/V : Pané de blé tomates mozzarella	Pâté en croûte* Salade de pâtes Filet de colin sauce citron vert Pépites de colin aux céréales Beignets de brocolis Gratin de courges Fromage blanc sucré Petit moulé Fruit de saison Tarte aux pommes S/P : Pâté en croûte de volaille S/V : Salade de pâtes	Surimi mayonnaise Quiche* Paupiette de lapin aux olives Chipolatas* Chou-fleur au fromage Petits pois carottes Faisselle Samos Fruit de saison Gâteau au fromage blanc et à la fleur d'oranger S/P : Tarte au fromage / Saucisses de volaille S/V : Tarte au fromage / Bouchées de sarrasin	Carottes râpées Salami* Choucroute (PC)* Colombo de veau (PC) Carré de l'Est Fromage frais sucré Banane Liégeois chocolat S/P : Roulade de volaille / Choucroute sans porc (PC) S/V : Carottes râpées / Choucroute au poisson (PC) / Colombo de poisson (PC)	Œuf dur mayonnaise Croustillant au fromage Lentilles vertes garnies Compote de pommes framboises 
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Confiture	Barre chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Lait au chocolat	Compote de pommes



INFORMATIONS :

Colombo de veau: Courgettes, pdt, tomates, sauce curry.

S/P: Sans Porc S/V: Sans Viande PC: Plat complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



SEMAINE 05 - DU 26 AU 30 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves à l'échalote Endives  aux poires Cuisse de poulet rôti Paupiette de dinde à la crème Ebly Purée de carottes Cantafras Petit suisse aux fruits Fruit de saison Ananas au sirop S/V : Omelette	Concombres à la crème Pomelos Poisson pané  Filet de colin gratiné au fromage  Gratin dauphinois Courgettes sautées / pommes de terre Fromage ovale Yaourt aux fruits mixés Fruit de saison Compote de pommes 	Salade coleslaw   Saucisson à l'ail* Steak haché & ketchup  Palette de porc à la diable* Frites Petits pois carottes Emmental Vache qui rit  Fruit de saison Mousse au chocolat  S/P : Salade coleslaw / Rôti de dinde à la diable S/V : Salade coleslaw / Falafels en sauce	Salade verte  Couscous végétal (PC)  Samos Banane 	Crêpe jambon fromage* Boulettes de bœuf aux oignons  Haricots verts  Crêpe au sucre S/P : Crêpe au fromage S/V : Crêpe au fromage / Bouchées de sarrasin
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait nature	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Compote de pommes	Jus multi fruits	Fruit

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Couscous végétal: boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous
Salade coleslaw: chou blanc et carottes râpés

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

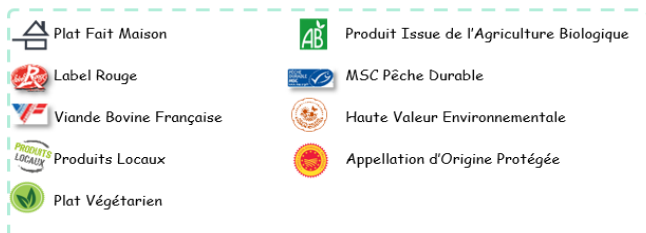


MENU SCOLAIRE



SEMAINE 06 - DU 02 AU 06 FEVRIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de maïs Potage aux 7 légumes Filet de poulet sauce chasseur Rissollette de veau Gratin de blettes et PDT Pâtes Pont-l'évêque Yaourt aromatisé Fruit de saison Liégeois vanille S/V : Pané de blé fromage épinards	Salade fantaisie Pâté de campagne* Colin poêlé au beurre Cubes de colin sauce nordique Carottes au beurre Beignets de chou-fleur Gouda Croc-lait Fruit de saison Cocktail de fruits au sirop S/P : Pâté de volaille S/V : Salade fantaisie	Pomelos Betteraves vinaigrette Cassoulet* (PC) Rôti de veau au thym Cocos mijotés Ebly aux champignons Edam Six de Savoie Fruit de saison Ile flottante S/P : Cassoulet au poulet (PC) S/V : Bouchées végétales et haricots cocos	Duo de choux Terrine de légumes mayonnaise Boulettes d'agneau à l'orientale Emincé de poulet façon Kebab Boulghour à la tomate Pommes vapeur Petit suisse aux fruits Brebicrème Fruit de saison Palet breton S/V : Falafels en sauce	Œuf dur mayonnaise Arancini tomates mozzarella Gratin d'épinards Tomme blanche Gâteau basque
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Moelleux	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	Fruit



INFORMATIONS:

Salade fantaisie: Pommes de terre, maïs, tomates, olives verts, concombres
Sauce chasseur: Oignons et champignons

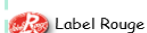
S/P: Sans Porc S/V: Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



SEMAINE 07 - DU 09 AU 13 FEVRIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage carottes Roulade de volaille Poulet rôti Sauté de porc à la moutarde* Poêlée Victoria Beignets de brocolis Camembert Yaourt sucré Fruit de saison Riz au lait S/P : Sauté de poulet à la moutarde S/V : Œuf dur mayonnaise / Bâtonnets mozzarella	J'PEUX PAS J'AI CROZIFLETTE	Endives vinaigrette Haricots verts niçois Boulettes d'agneau au curry Chipolatas* Lentilles vertes Semoule Maroilles Boursin Fruit de saison Tarte au flan S/P : Boulettes d'agneau au curry S/V : Poisson en sauce	Carottes râpées Tomate farcie végétarienne Riz Fromage frais sucré Fruit de saison	Surimi mayonnaise Pâté en croûte de volaille Calamars à la romaine Pavé de hoki au citron vert Gratin de poireaux Petits pois Buchette Chantailou Banane Compote pommes abricots S/V : Surimi mayonnaise
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Gaufre	Baguette	Barre de céréales	Pain au lait
Confiture	Lait au chocolat	Fromage	Yaourt à boire à la vanille	Barre de chocolat
Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Fruit	Jus de pommes



Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Poêlée Victoria : petit-pois, carottes, haricots plats, ananas
Haricots verts niçois : haricots verts, tomates, olives, oignons rouges

S/P : Sans Porc **S/V** : Sans Viande **PC** : Plat complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



SEMAINE 08 - DU 16 AU 20 FEVRIER 2026 -(VACANCES OISE - ECOLE ILE DE FRANCE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Sardine à la tomate Taboulé   Bœuf Bourguignon (PC)   Escalope de poulet panée Gratin de salsifis  Carottes au jus Carré de l'est Petit suisse aux fruits  Fruit de saison Compote de pommes S/V : Poisson pané et carottes au jus	NOUVEL AN CHINOIS  Nems au poulet *** Sauté de porc au caramel* Nouilles sautées *** Dessert à la noix de coco S/P: Sauté de poulet au caramel S/V : Nems aux légumes / Omelette	Pomelos Salade alsacienne*   Endives  au jambon* (PC)   Rôti de dinde à la cocotte Boulghour Pommes noisettes Fourme d'Ambert  Fromage blanc nature Fruit de saison Quatre quarts aux pralines roses  S/P : Chou blanc à l'emmental / Endives au jambon de dinde S/V : Chou blanc à l'emmental / Falafels sauce blanche à la menthe	Tarte tomate chèvre Bouchées végétales Mijoté de légumes d'hiver  Yaourt sucré  Palet breton 	Feuilleté hot dog* Carottes à la marocaine  Filet de colin saveurs provençales  Poisson meunière  Röstis aux légumes Ratatouille et pommes de terre Mimolette Kiri Fruit de saison  Crème dessert praliné S/P : Friand au fromage S/V : Friand au fromage
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake fourré chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Yaourt à boire à l'abricot	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Pâte à tartiner	Yaourt sucré
Fruit	Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Pâte de fruits



INFORMATIONS:

Salade alsacienne: choux blanc, croûtons, emmental, cervelas*, vinaigrette
Carottes à la marocaine: carottes, oignons, cumin
Mijoté de légumes d'hiver: carottes, panais, poireaux, pommes de terre

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



MENU CENTRE DE LOISIRS



SEMAINE 09 - DU 23 AU 27 FEVRIER 2026 - (VACANCES)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Salade verte	Potage aux 7 légumes	Tarte aux poireaux	Salade coleslaw	Pizza
Raviolini ricotta épinards (PC)	Tajine de poisson pdt et olives (PC)	Emincé de poulet au gingembre	Cheeseburger	Paupiette de veau à la tomate
Six de Savoie	Tartare ail et fines herbes	Chou-fleur et brocolis	Frites	Carottes au jus
Compote de pommes	Fruit de saison	Saint-Nectaire	Donuts	Yaourt aromatisé
		Gâteau au chocolat	S/V : Fish burger	Fruit de saison
		S/V : Marmite de poisson		S/V : Poisson gratiné au fromage
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Confiture	Barre chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Lait au chocolat	Compote de pommes



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade coleslaw : chou blanc râpé et carottes râpées

S/P: Sans Porc S/V: Sans Viande PC: Plat complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

* Plat contenant du porc

- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



MENU SCOLAIRE



SEMAINE 10 - DU 02 AU 06 MARS 2026 - (ECOLE OISE - VACANCES ILE DE FRANCE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Salade parisienne	Feuilleté au fromage	Salade de cœur d'artichauts	Chou rouge aux pommes	Concombres au yaourt
Blanc de poulet à la crème	Cordon bleu	Boulettes d'agneau sauce aux herbes	Filet de colin façon papillote	Croustillants au fromage
Gratin d'épinards	Haricots verts	Semoule	Pommes vapeurs	Lentilles garnies
Petit suisse nature	Fromage fouetté	Cantal	Yaourt sucré	
Fruit de saison	Crème dessert vanille	Mousse à la framboise	Fruit de saison	Banane
S/V : Salade pommes de terre / Pané de blé fromage épinards	S/V : Poisson pané	S/V : Poisson sauce aux herbes		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait nature	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Compote de pommes	Jus multi fruits	Fruit



Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade parisienne: pommes de terre, tomates, maïs, jambon de dinde

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



SEMAINE 11 - DU 09 AU 13 MARS 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Oeuf dur Lasagnes végétariennes (PC) Yaourt aromatisé Fruit de saison	Salade de radis et abricots secs Salade verte Brandade de poissons (PC) Filet de hoki à la niçoise Ebly Purée Camembert Fromage blanc sucré Fruit de saison Compote de pommes	Salade piémontaise Sardine au beurre Sauté de bœuf à l'ancienne Galopin de veau Cocos à la tomate Courgettes et pommes de terre Vache qui rit Faisselle Fruit de saison Panna cotta & coulis de fruits S/V : Poisson en sauce	Tomate & maïs Carottes râpées Paëlla (PC) Sauté de poulet au curry Riz Petits pois Coulommiers Rondelé aux noix Fruit de saison Crème dessert vanille S/V : Riz végétal façon Dahl (PC)	Surimi mayonnaise Pizza Rôti de dinde à la tomate Cordon bleu Gratin de poireaux et PDT Ratatouille St Bricet Petit suisse aux fruits Banane Palet Breton S/V : Falafels en sauce
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Moelleux	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	Fruit

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

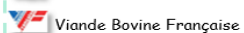
Sauté de bœuf à l'ancienne: oignons, champignons, carottes
Salade piémontaise: Pommes de terre, tomates, jambon de dinde en dés, poivrons verts, olives noires, cornichons, œuf dur

- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



SEMAINE 12 - DU 16 AU 20 MARS 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage poireaux pommes de terre Tomate Gratin de coquillettes au jambon de dinde (PC) Petit salé aux lentilles* (pc) Buchette Yaourt aromatisé Fruit de saison Liégeois chocolat S/P : Rôti de dinde aux lentilles S/V : Gratin de coquillettes au fromage (PC)	Tarte au fromage Betteraves vinaigrette au miel Poisson pané Filet de colin meunière Gratin d'épinards Carottes au jus Brie Kiri Fruit de saison Gâteau de semoule	Salade de riz Pâté en croûte* Poulet rôti Sauté de poulet aux olives Poêlée de légumes Beignets de brocolis Petit suisse sucré Pont l'évêque Fruit de saison Quatre quarts S/P : Pâté en croûte de volaille S/V : Salade de riz / Poisson aux olives	Concombres bulgare Omelette Gratin dauphinois Chantaillou Fruit de saison 	 PRINTEMPS  Le menu vous sera communiqué ultérieurement 
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Gaufre	Baguette	Barre de céréales	Pain au lait
Confiture	Lait au chocolat	Fromage	Yaourt à boire à la vanille	Barre de chocolat
Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Fruit	Jus de pommes



Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Concombres bulgare: Crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre

S/P: Sans Porc S/V: Sans Viande PC: Plat complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



SEMAINE 13 - DU 23 AU 27 MARS 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Potage 7 légumes Radis au beurre Rôti de dinde Burger de veau à la moutarde Pommes sautées Boulghour Tomme des Pyrénées Vache qui rit Fruit de saison Liégeois vanille S/V : Poisson en sauce	Taboulé Aiguillettes de blé emmental Gratin de courgettes Petit suisse aux fruits Cookies vanille aux pépites de chocolat 	Feuilleté de fromage Salade de maquereaux Crêpinette au jus* Bœuf façon moussaka (PC) Gratin d'aubergines Petits pois Chaurice Tartare ail et fines herbes Fruit de saison Mousse à la framboise S/P : Paupiette de dinde S/V : Omelette	Quiche* Salade paysanne Nuggets de poulet Grignotines de porc sauce barbecue* Jeunes carottes Haricots plats à la tomate Tomme blanche Fromage blanc sucré Banane Crème dessert caramel S/P : Salade paysanne / Nuggets de poulet S/V : Salade paysanne / Nuggets de fromage	Tomates vinaigrette Chou blanc à la japonaise Filet de hoki sauce crevettes Colin façon papillote Semoule Pommes vapeurs Coulommiers Yaourt aromatisé Fruit de saison Crème dessert chocolat
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake fourré chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Yaourt à boire à l'abricot	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Pâte à tartiner	Yaourt sucré
Fruit	Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Pâte de fruits

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade paysanne : Pommes de terre, oignons, cornichons, tomates, poivrons, persil
Chou blanc à la japonaise : Choux blanc, sésame, soja, sucre roux

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



SEMAINE 14 - DU 30 MARS AU 03 AVRIL 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte Lasagnes à la provençale (PC)  Saint Morêt Fruit de saison  	Oeuf dur mayonnaise Sardine à l'huile Poule au pot (PC)  Paupiette de veau aux herbes Légumes du pot  Beignets de chou-fleur Carré de l'Est Fromage frais sucré Fruit de saison  Mousse au citron S/V : Pané de blé fromage épinards	Concombres à la crème  Tomates et maïs Rôti de bœuf  Croque Monsieur* et salade composée (PC) Haricots cocos à la tomate  Salade de pâtes Yaourt à la vanille Bleu  Fruit de saison Crème dessert popcorn  S/P : Pizza au fromage S/V : Pizza au fromage / Poisson en sauce	MENU PÂQUES  Le menu vous sera communiqué	Tarte aux poireaux Saucisson à l'ail* Filet de poisson à la bordelaise  Filet de hoki poêlé au beurre  Duo de carottes Gratin de butternut Croc-lait Samos Fruit de saison Liégeois vanille  S/P : Roulade de volaille S/V : Tarte aux poireaux
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Confiture	Barre de chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Lait au chocolat	Compote de pommes



INFORMATIONS:

Lasagnes à la provençale: pâtes fraîches, tomates, courgettes, poivrons, crème, emmental
Salade composée: tomates, salade verte, maïs

S/P: Sans Porc S/V : Sans viande PC : Plat complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



SEMAINE 15 - DU 06 AU 10 AVRIL 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Lundi de Pâques	Tarte au fromage	Friand au fromage Roulade de volaille aux olives	Tomates vinaigrette Carottes râpées	Salade Grecque 🏠 4B
	Cordon bleu	Marmite de poissons 🐟 🏠 Calamars à la romaine	Hachis parmentier (PC) 🐷 🏠 4B Saucisses de Francfort*	Raviolini tomates mozzarella (PC)
	Haricots verts 4B	Röstis aux légumes Petits pois carottes	Lentilles 🏠 Purée	
	Chantaillou	Petit moulé Yaourt sucré 4B	Cheddar Faisselle	Banane sauce chocolat
	Fruit de saison	Fruit de saison Galette au beurre	Fruit de saison Mousse au citron	
	S/V : Œufs durs	S/V : Friand au fromage	S/P : Saucisses de volaille S/V : Hachis parmentier végétarien (PC)	
	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
	Lait nature	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat	Yaourt aromatisé
	Fruit	Compote de pommes	Jus multi fruits	Fruit



Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade grecque : Concombres, tomates, fêta, oignons rouges, olives noires

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements