



Semaine du

2 au 6 mars 2026

Les plats soulignés sont ceux servis aux écoles.

Les groupes alimentaires

Lait et Produits laitiers






Viandes Poissons et Œufs

Fruits et légumes crus

Fruits et légumes cuits

Céréales et dérivés Légumes secs

Lundi Mardi Mercredi Jeudi Vendredi

Entrée	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 <u>Salade composée</u> Endives bleu noix	<u>Salade composée</u> Endives bleu noix	<u>Méli mélo de betterave</u> Poireaux vinaigrette	Salade verte	Nem et samoussa	<u>Céleri rémoulade</u> Salade verte
 Plat principal	Croustillant fromager	Filet de merlu	Omelette	Brochette de poisson pané	Poulet rôti
 Accompagnement	Haricots verts	Pomme vapeur à l'aneth	Pâtes	Nouilles chinoises	Riz
 Produits laitiers	Plateau de fromage ou Yaourt	Plateau de fromage ou Yaourt	Plateau de fromage ou Yaourt		Plateau de fromage ou Yaourt
 Dessert	Fruits au sirop	Fruits de saison	Fruits au sirop	Tarte au chocolat Flan noix de coco	Fruits de saison

Menus susceptibles de changement en fonction des livraisons.

Le Principal

Philippe ROUSSAT



La Gestionnaire,

Laurence MOULHARAT



Produits biologiques
Produits locaux

MENU

Semaine du

9 au 13 mars 2026

Les plats soulignés sont ceux servis aux écoles

Les groupes alimentaires

Lait et Produits laitiers






Viandes Poissons et Œufs

Fruits et légumes crus

Fruits et légumes cuits

Céréales et dérivés Légumes secs

Lundi Mardi Mercredi Jeudi Vendredi

Entrée	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Salade de pâtes Salade de lentilles	<u>Salade de pâtes</u> Salade de lentilles	<u>Coleslaw</u> Pomelos	Asperges	<u>Salade paysanne</u> Salade césar	<u>Salade de riz</u> Salade verte
 Plat principal	Grillade de porc	Lasagnes végéta- riennes	Escalope de volaille	Saucisse de volaille	Poisson pané
 Accompagnement	Carottes		Pommes rissolées	Lentilles	Choux fleurs
 Produits laitiers	Plateau de fromage ou Yaourt	Plateau de fromage ou Yaourt	Plateau de fromage ou Yaourt	Plateau de fromage ou Yaourt	Plateau de fromage ou Yaourt
 Dessert	Fruits de saison	Fruits au sirop	Fruits de saison	Boule de Berlin	Fruits de saison

Menus susceptibles de changement en fonction des livraisons.

Le Principal,

Philippe ROUSSAT

La Gestionnaire,

Laurence MOULHARAT

Produits biologiques
Produits locaux



Semaine du

16 au 20 mars 2026

Les plats soulignés sont ceux servis aux écoles

Lundi Mardi Mercredi Jeudi Vendredi

Les groupes alimentaires

Laït et Produits laitiers

Viandes Poissons et Œufs

Fruits et légumes crus

Fruits et légumes cuits

Céréales et dérivés Légumes secs

Entrée	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<u>Avocat</u> Salade composée					
<u>Tomate mozza</u> Salade verte					
Pâté en croûte					
<u>Taboulé végétarien</u> Salade de pommes de terre					
<u>Concombres à la crème</u>					
Plat principal					
Emincé de volaille au curry					
Bœuf provençal					
Cuisse de poulet					
Spaghetti sauce bleu ou sauce tomate					
Hachis parmentier					
Accompagnement					
Haricots verts					
Pommes dauphines					
Epinards à la crème					
Produits laitiers					
Plateau de fromage ou Yaourt					
Plateau de fromage ou Yaourt					
Plateau de fromage ou Yaourt					
Plateau de fromage ou Yaourt					
Plateau de fromage ou Yaourt					
Dessert					
Fruits de saison					
Fruits au sirop					
Fruits de saison					
Opéra maison					
Fruits au sirop					

Menus susceptibles de changement en fonction des livraisons.

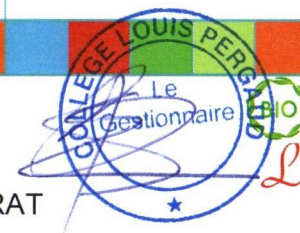
Le Principal,

Philippe ROUSSAT



La Gestionnaire,

Laurence MOULHARAT



Produits biologiques
Produits locaux



Semaine du

23 au 27 mars 2026

Les plats soulignés sont ceux servis aux écoles

Lundi Mardi Mercredi Jeudi Vendredi

Les groupes alimentaires































Lait et Produits laitiers

Viandes Poissons et Œufs

Fruits et légumes crus

Fruits et légumes cuits

Céréales et dérivés Légumes secs

Entrée	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 <u>Macédoine Asperges</u>	 x	 x	 x	 x	 x
 <u>Fish'n chips</u>	 x	 x	 x	 x	 x
 <u>Gratin de courgettes</u>	 x	 x	 x	 x	 x
 <u>Plateau de fromage ou Yaourt</u>	 x	 x	 x	 x	 x
 <u>Fruits de saison</u>	 x	 x	 x	 x	 x
<u>Galantine Jambon Blanc Pâté en croûte</u>					
<u>Choux rouge en salade</u>					
<u>Duo de tomates et de concombres au balsa-mique</u> <u>Salade fraîcheur</u>					
<u>Salade de pâtes</u>					
<u>Blanquette de volaille</u>					
<u>Pâtes bolognaise</u>					
<u>Sauté de porc à la tomate</u>					
<u>Quenelles</u>					
<u>Semoule</u>					
<u>Riz</u>					
<u>Plateau de fromage ou Yaourt</u>					
<u>Plateau de fromage ou Yaourt</u>					
<u>Plateau de fromage ou Yaourt</u>					
<u>Plateau de fromage ou Yaourt</u>					
<u>Plateau de fromage ou Yaourt</u>					
<u>Fruit au sirop</u>					
<u>Framboisier maison</u>					
<u>Fruits de saison</u>					

Menus susceptibles de changement en fonction des livraisons.

Le Principal,

Philippe ROUSSAT

La Gestionnaire,

Laurence MOULHARAT



Produits biologiques
Produits locaux