






































Menus scolaires Maternelles et élémentaires

Semaine 10	lundi 2 mars 2026	mardi 3 mars 2026 Menu végétarien	mercredi 4 mars 2026	jeudi 5 mars 2026	vendredi 6 mars 2026 MENU végétarien
Entrée	Poireaux vinaigrette	Taboulé oriental	Carottes râpées 	Betteraves, vinaigrette à l'ail 	Salade de mâche
Plat	Paupiette de dinde à la normande	Omelette nature 	Pennes à la bolognaise	Brandade de poisson	Dahl de lentilles corail et butternut
Accompagnement	Pommes vapeur 	Haricots beurre 			Riz basmati 
Produit laitier	Yaourt nature 	La Vache qui rit	Yaourt aromatisé 	Mimolette	Boursin ail et fines herbes
Dessert	Fruit de saison	Cocktail de fruits	Fruit de saison	Fruit de saison 	Liégeois au chocolat
Semaine 11	lundi 9 mars 2026	mardi 10 mars 2026	mercredi 11 mars 2026 Menu végétarien	jeudi 12 mars 2026	vendredi 13 mars 2026 Menu végétarien
Entrée	Salade d'endives	Saucisson à l'ail / coupelle de volaille	Salade croquante au maïs	Potage aux légumes d'hiver	Salade verte 
Plat	Tajine de mouton	Filet de cabillaud au beurre blanc 	Lasagnes aux courgettes et au boursin	Rôti de dinde au jus 	Chili sin carne
Accompagnement	Semoule 	Fenouil à la provençale		Brocolis 	Riz pilaf
Produit laitier	Fromage blanc 	Faisselle et miel	Babybel 	Carré de l'est	Emmental 
Dessert	Compote de poires 	Fruit de saison 	Crème dessert au chocolat 	Fruit de saison	Arlequin de fruits au sirop 
Semaine 12	lundi 16 mars 2026	mardi 17 mars 2026 Menu végétarien	mercredi 18 mars 2026	jeudi 19 mars 2026	vendredi 20 mars 2026 MENU végétarien de Printemps
Entrée	Carottes râpées à l'orange 	Céleri rémoulade	Salade de pépinettes	Salade de fonds d'artichaut	Salade de pommes de terre aux radis roses
Plat	Poisson meunière	Œufs à la florentine	Sauté de veau Marengo 	Escalope de dinde sauce dijonnaise 	Flan de légumes printaniers
Accompagnement	Boulgour 		Choux-fleurs persillés 	Purée de patates douces	
Produit laitier	Camembert 	Gouda		Yaourt nature 	Chanteneige 
Dessert	Compote de pommes 	Semoule au lait	Fruit de saison	Fruit de saison 	Tarte aux fraises
Semaine 13	lundi 23 mars 2026	mardi 24 mars 2026	mercredi 25 mars 2026 Menu végétarien	jeudi 26 mars 2026	vendredi 27 mars 2026 Menu végétarien
Entrée	Macédoine à la mayonnaise	Tarte à l'oignon	Salade verte mimosa	Chou blanc vinaigrette	Salade iceberg
Plat	Sauté de poulet sauce forestière 	Filet de hoki au citron 	Tikka masala de pois chiches	Rôti de porc ou de dinde	Gnocchis de pommes de terre à la crème de Cantadou au curry
Accompagnement	Coquillettes 	Carottes à la crème 	Riz basmati 	Salsifis au jus	
Produit laitier	Port-Salut	Philadelphia	Yaourt à boire	Pyrénées	Fromage blanc et sa confiture
Dessert	Fruit de saison 	Fruit de saison	Pomme au four	Crème dessert pralinée	Fruit de saison 
Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusques					