

## Semaine 10

SCOLAIRE


02/03/2026

AU

06/03/2026

VACANCES SCOLAIRES

Menu *Végétarien*

LUNDI 02/03/2026	MARDI 03/03/2026	MERCREDI 04/03/2026	JEUDI 05/03/2026	VENDREDI 06/03/2026
Poulet rôti au thym 	Salade verte BIO vinaigrette et dés d'emmental 	Radis beurre	Chou rouge BIO aux pommes et fromage frais 	Soupe de butternut 
Haricots verts CE2 persillés Blé BIO 	Chili sin carné (Riz IGP)  	Sauté de bœuf à l'italienne 	Filet de merlu sauce citron 	Sauté de veau sauce forestière 
Camembert BIO 	 	Gratin de choux-fleurs	Fondue de poireaux et pommes de terre	Carottes BIO Vichy 
Fruit de saison BIO au choix 	Petit suisse BIO et sucre 	Yaourt BIO aux fruits 	Flan pâtissier 	Fruit de saison
Gaufre liégeoise Lait Fruit de saison	Pain et emmental Yaourt aromatisé Fruit de saison	Pain et pâte à tartiner Fromage blanc et sucre Jus d'ananas	Croissant Lait Fruit de saison	Brownie Petit suisse et sucre Compote de pomme

Coûters

### Légende

										
Agriculture Biologique Europe	Appellation d'Origine Protégée (AOP)	Indication Géographique Protégée (IGP)	Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)	Label Rouge	Le Porc Français	Viande Bovine Française (VBF)	Volaille Française	Haute Valeur Environnementale	Soupe du chef	Recette du chef

## Semaine 11

SCOLAIRE

09/03/2026

AU

13/03/2026

### Menu Vegetarien

LUNDI 09/03/2026	MARDI 10/03/2026	MERCREDI 11/03/2026	JEUDI 12/03/2026	VENDREDI 13/03/2026
Velouté Dubarry, croûtons et fromage râpé Betteraves BIO et mimolette	Pizza 3 fromages cantal et salade verte	Céleri rémoulade	Duo de choux vinaigrette Carottes BIO râpées vinaigrette	Bolognaise de bœuf BIO
Filet de colin sauce crustacés		Tajine de veau	Sauté de poulet sauce provençale	Spaghetti BIO et fromage râpé
Blé BIO aux petits légumes	Petit suisse BIO sucré Petit suisse BIO aromatisé	Légumes tajine Semoule BIO	Courgettes persillées	Carré de l'Est Coulommiers
Fruit de saison au choix	Fruit de saison au choix	Yaourt aromatisé	Fromage blanc nature BIO et coulis caramel Fromage blanc BIO et miel	Fruit de saison BIO au choix
Céréales Lait Fruit de saison	Pain et chocolat Liégeois vanille Jus de raisin	Pain de mie et confiture de fraise Lait Compote pomme	Goûter surprise Berlingot pomme	Pain au chocolat Lait Fruit de saison

Coûters

### Légende

										
Agriculture Biologique Europe	Appellation d'Origine Protégée (AOP)	Indication Géographique Protégée (IGP)	Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)	Label Rouge	Le Porc Français	Viande Bovine Française (VBF)	Volaille Française	Haute Valeur Environnementale	Bleu Blanc Cœur	Région Ultrapériphérique

## Semaine 12











SCOLAIRE

16/03/2026

AU







20/03/2026

### Menu Végétarien

LUNDI 16/03/2026	MARDI 17/03/2026	MERCREDI 18/03/2026	JEUDI 19/03/2026	VENDREDI 20/03/2026
Tarte aux légumes 	1/2 Pomelos et sucre Radis beurre	Potage champignons, croûtons et fromage fondu 	Salade d'endives CE2 au féta Choux rouges et maïs au féta	Brandade de poisson et salade verte 
Salade verte	Saucisse de Toulouse SP: Saucisse de volaille	Quenelles de brochet sauce Nantua	Kebab et frites  	Yaourt aromatisé
Brie Camembert	 Crozets à la crème de fromage tartiflette	Epinards à la crème et riz 		Yaourt nature BIO et sucre 
Ananas au sirop Pêches au sirop	Yaourt brassé aux fruits myrtille BIO 	Fruit de saison	Compote pomme pêche Compote pomme banane	Fruit de saison BIO au choix 
Brioche Lait Compote pomme fraise	Pain Beurre Fromage blanc nature et sucre Jus d'orange	Pain au lait et chocolat Yaourt nature et sucre Fruit de saison	Croissant Lait Fruit de saison	Goûter salé Petit-suisse aux fruits Compote pomme

Coûters

### Légende

										
Agriculture Biologique Europe	Appellation d'Origine Protégée (AOP)	Indication Géographique Protégée (IGP)	Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)	Label Rouge	Le Porc Français	Viande Bovine Française (VBF)	Volaille Française	Haute Valeur Environnementale	Bleu Blanc Cœur	Région Ultrapériphérique

## Semaine 13

SCOLAIRE

23/03/2026

AU

27/03/2026

### Menu Végétarien

LUNDI 23/03/2026	MARDI 24/03/2026	MERCREDI 25/03/2026	JEUDI 26/03/2026	VENDREDI 27/03/2026
Soupe de légumes, croûtons et fromage râpé Poireaux vinaigrette et dés d'emmental	Salade Coleslaw (Chou blanc, carottes BIO, mayonnaise) 1/2 Pomelos BIO et sucre	Rôti de bœuf sauce provençale	Choucroute SP: Choucroute volaille	Filet de lieu sauce crème
Poulet rôti au thym	Galette orientale	Fondue de chou vert Blé BIO		Riz créole
Gratin de courgettes BIO	Purée de pommes de terre BIO	Bûche du Pilat	Yaourt nature BIO et sucre Fromage blanc BIO et sucre	Tomme noire Cantal
Fruit de saison au choix BIO	Petit suisse BIO sucré Petit suisse BIO aromatisé	Salade de fruits frais	Cake doré miel cannelle	Fruit de saison au choix
Pain et samos Liégeois chocolat Jus de pommes	Marbré chocolat Lait Fruit de saison	Chausson aux pommes Petit suisse et sucre Fruit de saison	Baguette viennoise et confiture de fraise Lait Compote pomme	Gâteau pompon cacao Yaourt nature et sucre Fruit de saison

Coûters

### Légende

										
Agriculture Biologique Europe	Appellation d'Origine Protégée (AOP)	Indication Géographique Protégée (IGP)	Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)	Label Rouge	Le Porc Français	Viande Bovine Française (VBF)	Volaille Française	Haute Valeur Environnementale	Bleu Blanc Cœur	Région Ultrapériphérique