



Menus cantine scolaire

- Bio
- Bio et local

Menus Printemps : semaine du 23 au 27 mars 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Panisse de pois chiche à la sicilienne (tomate olive)	Salade verte et radis à la croque, vinaigrette (à part) (M)	Salade de blé pesto et petits légumes (G)	Salade verte, oignons confits, pickles (M)	Concombre sauce vinaigrette (à part) (M)
Plat	Quiche onctueuse au fromage (O,L,G) Purée de carottes (L)	Sauce carbonara aux lardons (G,L) Végé: carbonara de lentilles Coquillettes (G)	Sauté de veau à la tomate (G,L) Végé: croque / Sinage (O,L) Courgettes sautées	Cheese Burger (M,O,L,G) Végé: galette fine quinoa (O,L) Frites	Paëlla de colin et seiche aux petits pois Végé: Haricot rouge
Produit laitier		Fromage blanc (L)	Tomme (L)		Brie (L)
Dessert	Fruit à croquer	Confit de fruits de saison	Fruit à croquer	Fruit à croquer	Clafoutis aux fruits de saison (G,L,O)

ALS
PIEMON
CEVENOL

Les allergènes sont renseignés en fonction des recettes confectionnées en cuisine mais peuvent contenir d'autres traces d'allergènes,

A : arachide / C : crustacé / Ce : céleri / FC : fruits à coques / G : gluten / L : lactose / Lu : lupin / M : moutarde / O : œufs / P : poisson / S : soja

Aide UE à destination des écoles

Nos menus sont : cuisinés sur place, de saison, faits maison et composés d'ingrédients essentiellement issus de l'agriculture bio et locale. Nous apportons un soin particulier à la sélection de nos producteurs. Pour les repas végétariens, la viande est remplacée par des protéines végétales selon les recettes (pois, blé, orge, lentilles, pois chiches, etc.)

Origine des viandes bovines, porcines, ovines et volailles : France





Menus cantine scolaire

- Bio
- Bio et local

Menus Printemps : semaine du 30 Mars au 03 avril 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Taboulé aux saveurs orientales (G)	Carottes râpées, vinaigrette aux agrumes (à part) (M)	Salade de haricots verts, sauce vinaigrette (à part) (M)	Salade verte et endive feuille sauce fromagère (L)	Salade de pâtes semi-complètes aux petits légumes et pesto
Plat	Sauté de bœuf stroganoff (G) <i>Végé: Falafels menthe</i> Printanière de légumes	Saucisse de Lozère grillée <i>Végé: Picoussel légume</i> Haricots blancs tomatés	Sauté de volaille crème basilic (G,L) <i>Végé: quenelle napolitaine (G,L)</i> ALSH PIEMONT RIZ de Camargue CEVENOL	Œufs brouillés provençale (O,L) Pommes de terre rôties	Poisson pané maison (P,L,G,O) <i>Végé: croque fromage (L)</i> Fondue de poireaux (L,G)
Produit laitier	Yaourt vanille (L)	Fromage frais (L)	Fromage de chèvre (L)	Emmental (L)	Gouda (L)
Dessert	Fruit à croquer	Compote de saison	Fruit à croquer	Crumble aux fruits de saison	Salade de fruits

Les allergènes sont renseignés en fonction des recettes confectionnées en cuisine mais peuvent contenir d'autres traces d'allergènes,

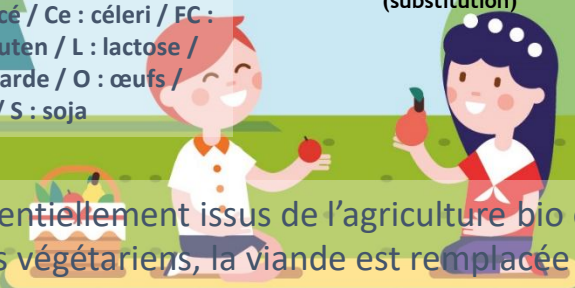
A : arachide / C : crustacé / Ce : céleri / FC : fruits à coques / G : gluten / L : lactose / Lu : lupin / M : moutarde / O : œufs / P : poisson / S : soja

*Saucisse végétale (substitution)

Aide UE à destination des écoles

Nos menus sont : cuisinés sur place, de saison, faits maison et composés d'ingrédients essentiellement issus de l'agriculture bio et locale. Nous apportons un soin particulier à la sélection de nos producteurs. Pour les repas végétariens, la viande est remplacée par des protéines végétales selon les recettes (pois, blé, orge, lentilles, pois chiches, etc.)

Origine des viandes bovines, porcines, ovines et volailles : France





Menus cantine scolaire

- Bio
- Bio et local

Menus Printemps : semaine du 6 au 10 avril 2026					
	lundi	mardi	mercredi	REPAS MEXICAIN	vendredi
Entrée	Coleslaw (M,O)	Concombre à la crème (M,L)	Pizza aux légumes de saison (G,L)	Salade tex-mex, Iceberg, maïs, haricots rouge concombre (M)	Salade de betteraves aux pommes, sauce vinaigrette (à part) (M)
Plat	Blanquette de veau à l'ancienne (G,L,O) <i>Vg: Galette de lentilles (O,L,G)</i>	Chili sin carne Riz de Camargue	Sauté de porc aigre doux <i>Végé: Blé farci à l'italienne (G,L,O)</i> Blé aux légumes (G)	Fajitas gratinées au poulet (L,G) <i>Végé: Fajitas falafel pois chiche</i>	Duo de poisson crème basilic (L,G,P) <i>Végé: Waterzoi de légumes aux fèves (L,G)</i> Spirales semi-complètes (G)
Produit laitier	Yaourt aux fruits (L)	Saint-paulin (L)	Edam (L)	Flan pâtissier coco (G,L,O)	Emmental (L)
Dessert	Fruit à croquer	Ananas rôti au miel	Fruit à croquer		Fruit à croquer

Fénié

ALSH
PIEMONT
CEVENOL

Les allergènes sont renseignés en fonction des recettes confectionnées en cuisine mais peuvent contenir d'autres traces d'allergènes,

A : arachide / C : crustacé / Ce : céleri / FC : fruits à coques / G : gluten / L : lactose / Lu : lupin / M : moutarde / O : œufs / P : poisson / S : soja

Aide UE à destination des écoles

Nos menus sont : cuisinés sur place, de saison, faits maison et composés d'ingrédients essentiellement issus de l'agriculture bio et locale. Nous apportons un soin particulier à la sélection de nos producteurs. Pour les repas végétariens, la viande est remplacée par des protéines végétales selon les recettes (pois, blé, orge, lentilles, pois chiches, etc.)

Origine des viandes bovines, porcines, ovines et volailles : France





Menus cantine scolaire

- Bio
- Bio et local

Menus Printemps : semaine du 13 au 17 avril 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Salade de haricots verts, vinaigrette balsamique (à part) (M) <i>Végé: Salade de fèves (M)</i>	Salade verte, croutons (G), sauce vinaigrette (à part)	Courgette grillée aux herbes, sauce vinaigrette (à part) (M)	Carottes râpées, vinaigrette aux agrumes (à part) (M)	Cake salé aux olives (G,O,L)
Plat	Poulet rôti aux saveur de la garrigue <i>Végé: haricot vert</i>	Couscous à l'oriental à l'agneau et pois chiche <i>Végé: pois chiche</i>	Escalope de volaille sauce barbecue <i>Végé: boulette sarrasin</i>	Lasagne bolognaise à l'égrené de pois (L,G)	Blanquette de colin (G,O,P,S) <i>Végé: œuf dur florentine (O,L)</i>
Produit laitier	Gratin de pommes de terre (G,L)	Semoule aux épices (G)	ALSH PIEMONT CEVENOL Spätzle aux œufs (G)	Salade verte, sauce vinaigrette (à part) (M)	Gratin d'épinards (G,L)
Dessert	Fruit à croquer	Biscuit palmier (G)	Fruit à croquer	Compote de saison	Fruit à croquer

Les allergènes sont renseignés en fonction des recettes confectionnées en cuisine mais peuvent contenir d'autres traces d'allergènes,

A : arachide / C : crustacé / Ce : céleri / FC : fruits à coques / G : gluten / L : lactose / Lu : lupin / M : moutarde / O : œufs / P : poisson / S : soja

Aide UE à destination des écoles

Nos menus sont : cuisinés sur place, de saison, faits maison et composés d'ingrédients essentiellement issus de l'agriculture bio et locale. Nous apportons un soin particulier à la sélection de nos producteurs. Pour les repas végétariens, la viande est remplacée par des protéines végétales selon les recettes (pois, blé, orge, lentilles, pois chiches, etc.)

Origine des viandes bovines, porcines, ovines et volailles : France





Menus cantine scolaire

- Bio
- Bio et local

Menus Printemps : semaine du 20 au 24 avril 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Salade de brocolis, sauce vinaigrette (à part) (M)	Méli mélo de crudités Vinaigrette au miel (à part) (M)	Tarte fine pissaladière (G,L)	Salade de pommes de terre, vinaigrette (M)	Houmous et pain grillé (G)
Plat	Spaghettis semi-complets (G) Sauce « bolognaise » végétarienne aux lentilles	Sauté de volaille à la crème (L,G) Végé: Galette céréale (O,L) Blé aux légumes (G)	Rôti de porc sauce moutarde légère (M) Végé: Samossa lentille corail (G,L) Purée de carottes et panis	Sauté de bœuf carottes (G) Végé: Gratin à l'égrené de pois (L,G) Gratin de légumes de saison (L,G)	Filet de colin gratin (P,L,G) Végé Omelette (O,L) Petit pois carottes à la française (L)
Produit laitier	Emmental (L)	Fromage frais (L)	Yaourt sucré (L)	Brie (L)	Yaourt vanille (L)
Dessert	Fruit à croquer	Pomme au four spéculoos (G,L)	Fruit à croquer	Salade de fruits	Fruit à croquer

ALSH Piémont Cévenol

Les allergènes sont renseignés en fonction des recettes confectionnées en cuisine mais peuvent contenir d'autres traces d'allergènes,

A : arachide / C : crustacé / Ce : céleri / FC : fruits à coques / G : gluten / L : lactose / Lu : lupin / M : moutarde / O : œufs / P : poisson / S : soja

Aide UE à destination des écoles



Nos menus sont : cuisinés sur place, de saison, faits maison et composés d'ingrédients essentiellement issus de l'agriculture bio et locale. Nous apportons un soin particulier à la sélection de nos producteurs. Pour les repas végétariens, la viande est remplacée par des protéines végétales selon les recettes (pois, blé, orge, lentilles, pois chiches, etc.)

Origine des viandes bovines, porcines, ovines et volailles : France





Menus cantine scolaire

- Bio
- Bio et local

Menus Printemps : semaine du 27 avril au 1^{er} mai 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Panisse de pois chiche à la sicilienne (tomate olive)	Salade verte et radis à la croque, vinaigrette (à part) (M)	Salade de blé pesto et petits légumes (G)	Salade verte, oignons confits, pickles (M)	Concombre sauce vinaigrette (à part) (M)
Plat	Quiche onctueuse au fromage (O,L,G) Purée de carottes (L)	Sauce carbonara aux lardons (G,L) <i>Végé: carbonara de lentilles</i> Coquillettes (G)	Sauté de veau à la tomate (G,L) <i>Végé: croque fromage (O,L)</i> Courgettes sautées	Cheese Burger (M,O,L,G) <i>Végé: galette fine quinoa (O,L)</i> Frites	Paëlla de colin et seiche aux petits pois <i>Végé: Haricot rouge</i>
Produit laitier		Fromage blanc (L)	Tomme (L)		Brie (L)
Dessert	Fruit à croquer	Confit de fruits de saison	Fruit à croquer	Fruit à croquer	Clafoutis aux fruits de saison

ALSH Piemont Cévenol

Les allergènes sont renseignés en fonction des recettes confectionnées en cuisine mais peuvent contenir d'autres traces d'allergènes,

A : arachide / C : crustacé / Ce : céleri / FC : fruits à coques / G : gluten / L : lactose / Lu : lupin / M : moutarde / O : œufs / P : poisson / S : soja

Aide UE à destination des écoles

Nos menus sont : cuisinés sur place, de saison, faits maison et composés d'ingrédients essentiellement issus de l'agriculture bio et locale. Nous apportons un soin particulier à la sélection de nos producteurs. Pour les repas végétariens, la viande est remplacée par des protéines végétales selon les recettes (pois, blé, orge, lentilles, pois chiches, etc.)

Origine des viandes bovines, porcines, ovines et volailles : France





Menus cantine scolaire

- Bio
- Bio et local

Menus Printemps : semaine du 04 au 08 mai 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Taboulé aux saveurs orientales (G)	Carottes râpées, vinaigrette aux agrumes (à part) (M)	Salade de haricots verts, sauce vinaigrette (à part) (M)	Salade verte et endive feuille sauce fromagère (L)	Salade de pâtes semi-complètes aux petits légumes et pesto
Plat	Sauté de bœuf stroganoff (G) <i>Végé: Falafels menthe</i> Printanière de légumes	Saucisse de Lozère grillée <i>Végé: Picoussel légume</i> Haricots blancs tomatés	Sauté de volaille crème basilic (G,L) <i>Végé: quenelle napolitaine (G)</i> Riz de Camargue	Œufs brouillés provençale (O,L) Pommes de terre rôties	Poisson pané maison (P,L,G,O) <i>Végé: croque fromage (L,O)</i> Fondue Fériéaux (L)
Produit laitier	Yaourt vanille (L)	Fromage frais (L)	Fromage de chèvre (L)	Emmental (L)	Gouda (L)
Dessert	Fruit à croquer	Compote de saison	Fruit à croquer	Crumble aux fruits de saison	Salade de fruits

Les allergènes sont renseignés en fonction des recettes confectionnées en cuisine mais peuvent contenir d'autres traces d'allergènes,

A : arachide / C : crustacé / Ce : céleri / FC : fruits à coques / G : gluten / L : lactose / Lu : lupin / M : moutarde / O : œufs / P : poisson / S : soja

*Saucisse végétale (substitution)

Aide UE à destination des écoles

Nos menus sont : cuisinés sur place, de saison, faits maison et composés d'ingrédients essentiellement issus de l'agriculture bio et locale. Nous apportons un soin particulier à la sélection de nos producteurs. Pour les repas végétariens, la viande est remplacée par des protéines végétales selon les recettes (pois, blé, orge, lentilles, pois chiches, etc.)

Origine des viandes bovines, porcines, ovines et volailles : France





Menus cantine scolaire

- Bio
- Bio et local

Menus Printemps : semaine du 11 au 15 mai 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Coleslaw (M,O)	Concombre à la crème (M,L)	Pizza aux légumes de saison (G,L)	Salade tex-mex, Iceberg, maïs, haricots rouge concombre (M)	Salade de betteraves aux pommes, sauce vinaigrette (à part) (M)
Plat	Blanquette de veau à l'ancienne (G,L,O) <i>Vg: Galette de lentilles (O,L,G)</i>	Chili sin carne Riz de Camargue	Sauté de porc aigre doux <i>Végé: Blé façon cantonnaise (G,L,O)</i> Blé aux légumes (G)	Fajitas gratinées au poulet (L,G) <i>Végé: Fajitas falafel pois chiche</i> Carottes vichy	Duo de poisson crème basilic (L,G,P) <i>Végé: Waterzoï de légumes aux fèves (L,G)</i> Spirales semi-complètes (G)
Produit laitier	Yaourt aux fruits (L)	Saint-paulin (L)	Edam (L)	Flan pâtissier coco (G,L,O)	Emmental (L)
Dessert	Fruit à croquer	Ananas rôti au miel	Fruit à croquer	Fruit à croquer	Fruit à croquer

Férial

Les allergènes sont renseignés en fonction des recettes confectionnées en cuisine mais peuvent contenir d'autres traces d'allergènes,

A : arachide / C : crustacé / Ce : céleri / FC : fruits à coques / G : gluten / L : lactose / Lu : lupin / M : moutarde / O : œufs / P : poisson / S : soja

Aide UE à destination des écoles

Nos menus sont : cuisinés sur place, de saison, faits maison et composés d'ingrédients essentiellement issus de l'agriculture bio et locale. Nous apportons un soin particulier à la sélection de nos producteurs. Pour les repas végétariens, la viande est remplacée par des protéines végétales selon les recettes (pois, blé, orge, lentilles, pois chiches, etc.)

Origine des viandes bovines, porcines, ovines et volailles : France





Menus cantine scolaire

- Bio
- Bio et local

Menus Printemps : semaine du 18 au 22 mai 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Salade de haricots verts, vinaigrette balsamique (à part) (M) <i>Végé: Salade de fèves (M)</i>	Salade verte, croutons (G), sauce vinaigrette (à part)	Courgette grillée aux herbes, sauce vinaigrette (à part) (M)	Carottes râpées, vinaigrette aux agrumes (à part) (M)	Cake salé aux olives (G,O,L)
Plat	Poulet rôti aux saveurs de la garrigue <i>Végé: haricot vert</i>	Couscous à l'oriental à l'agneau et pois chiche <i>Végé: pois chiche</i>	Escalope de volaille sauce barbecue <i>Végé: boulette sarrasin</i>	Lasagne bolognaise à l'égrené de pois (L,G)	Blanquette de colin (G,O,P,S) <i>Végé: œuf dur florentine (O,L)</i>
Produit laitier	Gratin de pommes de terre (G,L)	Semoule aux épices (G)	ALSH PIEMONTE CEVENOL Spätzle aux saucisses aux œufs (G)	Salade verte, sauce vinaigrette (à part) (M)	Gratin d'épinards (G,L)
Dessert	Fruit à croquer	Yaourt nature (L)	Fromage à tartiner (L)	Emmental (L)	Mousse chocolat (L,O)
		Biscuit palmier (G)	Fruit à croquer	Compote de saison	Fruit à croquer

Les allergènes sont renseignés en fonction des recettes confectionnées en cuisine mais peuvent contenir d'autres traces d'allergènes,

A : arachide / C : crustacé / Ce : céleri / FC : fruits à coques / G : gluten / L : lactose / Lu : lupin / M : moutarde / O : œufs / P : poisson / S : soja

Aide UE à destination des écoles

Nos menus sont : cuisinés sur place, de saison, faits maison et composés d'ingrédients essentiellement issus de l'agriculture bio et locale. Nous apportons un soin particulier à la sélection de nos producteurs. Pour les repas végétariens, la viande est remplacée par des protéines végétales selon les recettes (pois, blé, orge, lentilles, pois chiches, etc.)

Origine des viandes bovines, porcines, ovines et volailles : France





Menus cantine scolaire

- Bio
- Bio et local

Menus Printemps : semaine du 25 au 29 mai 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Salade de brocolis, sauce vinaigrette (à part) (M)	Méli mélo de crudités Vinaigrette au miel (à part) (M)	Tarte fine pissaladière (G,L)	Salade de pommes de terre, vinaigrette (M)	Houmous et pain grillé (G)
Plat	Spaghettis semi-complets (G) Sauce « bolognaise » végétarienne aux lentilles	Sauté de volaille à la crème (L,G) Végé: Galette céréale (O,L) Blé aux légumes (G)	Rôti de porc sauce moutarde légère (M) Végé: Samossa lentille corail (G,L) Purée de carottes et patate douce	Sauté de bœuf carottes (G) Végé: Gratin à l'égrené de pois (L,G) Gratin de légumes de saison (L,G)	Filet de colin gratiné (P,L,G) Végé Omelette (O,L) Petit pois carottes à la française (L)
Produit laitier	Emmental (L)	Fromage frais (L)	Yaourt sucré (L)	Brie (L)	Yaourt vanille (L)
Dessert	Fruit à croquer	Pomme au four spéculoos (G,L)	Fruit à croquer	Salade de fruits	Fruit à croquer

Les allergènes sont renseignés en fonction des recettes confectionnées en cuisine mais peuvent contenir d'autres traces d'allergènes,

A : arachide / C : crustacé / Ce : céleri / FC : fruits à coques / G : gluten / L : lactose / Lu : lupin / M : moutarde / O : œufs / P : poisson / S : soja

Aide UE à destination des écoles

Nos menus sont : cuisinés sur place, de saison, faits maison et composés d'ingrédients essentiellement issus de l'agriculture bio et locale. Nous apportons un soin particulier à la sélection de nos producteurs. Pour les repas végétariens, la viande est remplacée par des protéines végétales selon les recettes (pois, blé, orge, lentilles, pois chiches, etc.)

Origine des viandes bovines, porcines, ovines et volailles : France





Menus cantine scolaire



Menus Printemps : semaine du 1^{er} au 05 juin 2026

- Bio
- Bio et local

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Panisse de pois chiche à la sicilienne (tomate olive)	Salade verte et radis à la croque, vinaigrette (à part) (M)	Salade de blé pesto et petits légumes (G)	Salade verte, oignons confits, pickles (M)	Concombre sauce vinaigrette (à part) (M)
Plat	Quiche onctueuse au fromage (O,L,G) Purée de carottes (L)	Sauce carbonara aux lardons (G,L) Végé: carbonara de lentilles Coquillettes (G)	Sauté de veau à la tomate (G,L) Végé: croque fromage (O,L) Coquillettes	Cheese Burger (M,O,L,G) Végé: galette fine quinoa (O,L) Frites	Paëlla de colin et seiche aux petits pois Végé: Haricot rouge
Produit laitier		Fromage blanc (L)	Tomme (L)		
Dessert	Fruit à croquer	Confit de fruits de saison	Fruit à croquer	Fruit à croquer	Clafoutis aux fruits de saison

Les allergènes sont renseignés en fonction des recettes confectionnées en cuisine mais peuvent contenir d'autres traces d'allergènes,

A : arachide / C : crustacé / Ce : céleri / FC : fruits à coques / G : gluten / L : lactose / Lu : lupin / M : moutarde / O : œufs / P : poisson / S : soja

Aide UE à destination des écoles

Nos menus sont : cuisinés sur place, de saison, faits maison et composés d'ingrédients essentiellement issus de l'agriculture bio et locale. Nous apportons un soin particulier à la sélection de nos producteurs. Pour les repas végétariens, la viande est remplacée par des protéines végétales selon les recettes (pois, blé, orge, lentilles, pois chiches, etc.)

Origine des viandes bovines, porcines, ovines et volailles : France





Menus cantine scolaire

- Bio
- Bio et local

Menus Printemps : semaine du 08 au 12 juin 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Taboulé aux saveurs orientales (G)	Carottes râpées, vinaigrette aux agrumes (à part) (M)	Salade de haricots verts, sauce vinaigrette (à part) (M)	Salade verte et endive feuille sauce fromagère (L)	Salade de pâtes semi-complètes aux petits légumes et pesto
Plat	Sauté de bœuf stroganoff (G) <i>Végé: Falafels menthe</i> Printanière de légumes	Saucisse de Lozère grillée <i>Végé: Picoussel légume</i> Haricots blancs tomatés	Sauté de volaille crème basilic (G,L) <i>Végé: quenelle napolitaine (G)</i> Riz de Camargue	Œufs brouillés provençale (O,L) Pommes de terre rôties	Poisson pané maison (P,L,G,O) <i>Végé: croque fromage (L,O)</i> Fondue de poireaux (L)
Produit laitier	Yaourt vanille (L)	Fromage frais (L)	Fromage de chèvre (L)	Emmental (L)	Gouda (L)
Dessert	Fruit à croquer	Compote de saison	Fruit à croquer	Crumble aux fruits de saison	Salade de fruits

ALSH
PIEMONT
CEVENOL

Les allergènes sont renseignés en fonction des recettes confectionnées en cuisine mais peuvent contenir d'autres traces d'allergènes,

A : arachide / C : crustacé / Ce : céleri / FC : fruits à coques / G : gluten / L : lactose / Lu : lupin / M : moutarde / O : œufs / P : poisson / S : soja

*Saucisse végétale (substitution)

Aide UE à destination des écoles

Nos menus sont : cuisinés sur place, de saison, faits maison et composés d'ingrédients essentiellement issus de l'agriculture bio et locale. Nous apportons un soin particulier à la sélection de nos producteurs. Pour les repas végétariens, la viande est remplacée par des protéines végétales selon les recettes (pois, blé, orge, lentilles, pois chiches, etc.)

Origine des viandes bovines, porcines, ovines et volailles : France

