



Menus Mars et Avril 2026



Semaine du 9 au 13 mars

Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi	
Haricots verts bio sauce salade		Gyoza aux légumes ou au boeuf et sa laitue		Crudités de saison et son kiri bio		Feuilleté aux fromages	
Saucisses végétariennes		Porc au caramel		Haché d'agneau		Filet de colin meunière	
Raviolis aux fromages		Poêlée chinoise façon Wok		Carottes, haricots beurre et pommes de terre		Purée de légumes de saison	
Mini pavé d'affinois		Flan vanille caramel ou crème dessert vanille bio		Camembert bio		Yaourt à la grecque	
Salade de fruits		Pomme Golden		Muffin		Orange	
Présence d'allergènes : Sulfites, soja, fruits à coque, moutarde, lactose, gluten		Présence d'allergènes : soja, sulfites, fruits à coque, a-galactose, lactose, gluten		Présence d'allergènes : sulfites, soja, lactose, gluten, a-galactose, fruits à coque		Présence d'allergènes : sulfites soja, poissons et dérivés, fruits à coque, lactose	

Semaine du 16 au 20 mars

Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi	
Salade de penne bio sauce pesto		Mâche sauce vinaigrette		Tarte aux légumes bio		Salade coleslaw ou carottes râpées	
Bourguignon		Boulettes végétales sauce tomate		Escalope de dinde sauce fromagère		Pavé de colin à la provençale	
Duo de carottes et salsifis		Gnocchis		Pommes de terre sautées		Haricots verts bio persillés	
Bûchette de chèvre		Mousse fromage frais aux fruits bio		Leerdammer		Cantadou ail et fines herbes	
Pomme royal gala		Compote pomme abricot bio		Kiwi bio		Tropézienne	
Présence d'allergènes : Moutarde, soja, sulfites, a-galactose, fruits à coques, œufs, lactose		Présence d'allergènes : sulfites, soja, lactose, fruits à coques, moutarde,		Présence d'allergènes : sulfites, soja, fruits à coque, lactose, œufs, gluten		Présence d'allergènes : poissons et dérivés, sulfites, soja, lactose, fruits à coque ; moutarde, œufs,	

Viande bovine Française / Volaille Française / Pêche durable / Appellation d'origine protégée / Indication géographique protégée / viande de porc française

Produit issu de l'agriculture biologique / Label Rouge / Appellation d'origine contrôlée / Elaboré sur place / Fruits et légumes locaux

Pour les enfants qui ne mangent pas de viande de Porc bien vouloir le mentionner, Allergènes présents à chaque repas Pain = gluten et produits laitiers = lactose
Menus sous réserve de modifications en fonction des cours et arrivages, certaines répétitions dans les menus sont volontaires et permettent de profiter au maximum des produits saisonniers



Menus Mars et Avril 2026



Semaine du 23 au 27 mars

Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi	
Panier à l'emmental bio Sauté de porc bio au curry Mélange Haricots verts, carottes Tomme blanche bio Orange	 	Crudités de saison (Radis, carottes, tomate et concombre) avec Boursin tartine Sauté de veau aux olives Tortellonis tomate mozzarella bio ou gruyère Aop Yaourt brassé nature bio Beignet à l'ananas	 	Betteraves sauce vinaigrette Hachis parmentier végétarien en duo de pommes de terre et patate douce Saint Albray Fraises	 	Concombres sauce vinaigrette Blanquette de saumon Poêlée campagnarde Emmental bio Tarte Bourdaloue	
Présence d'allergènes : sulfites, soja, lactose, fruits à coque, α-galactose		Présence d'allergènes : sulfites, soja, fruits à coques, α-galactose, lactose, gluten,		Présence d'allergènes : sulfites, soja, lactose, moutarde		Présence d'allergènes : poissons et dérivés, moutarde, soja, sulfites, lactose, fruits à coque	

Semaine du 30 mars au 3 avril

Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi	
Carottes ou céleri râpés Emincé de porc sauce Reblochon Pommes de terre rôties Yaourt nature bio ou à la vanille Compote bio pomme	 	Œuf mimosa et batavia Cordon bleu végétal Purée de légumes de saison Six de Savoie Tarte à la noix de coco	 	Asperges Cassoulet à l'agneau et au canard Fromage persillé auvergnat (St Herbleu) Fraises chantilly et chocolat	 	Feuilleté du pêcheur Pavé de hoki à la bordelaise Carottes bio sautées Tomme grise bio Kiwi	
Présence d'allergènes : fruits à coques, céleri, sulfites, moutarde, lactose, céleri, α-galactose, soja		Présence d'allergènes : sulfites, fruits à coque, lactose, œufs, moutarde, soja		Présence d'allergènes : sulfites, soja, α-galactose, fruits à coque, moutarde, lactose		Présence d'allergènes : sulfites, soja, poissons et dérivés, fruits à coques, lactose,	

Viande bovine Française / Volaille Française / Pêche durable / Appellation d'origine protégée / Indication géographique protégée / viande de porc française
 Produit issu de l'agriculture biologique / Label Rouge / Appellation d'origine contrôlée / Elaboré sur place / Fruits et légumes locaux

Pour les enfants qui ne mangent pas de viande de Porc bien vouloir le mentionner, Allergènes présents à chaque repas Pain = gluten et produits laitiers = lactose
 Menus sous réserve de modifications en fonction des cours et arrivages, certaines répétitions dans les menus sont volontaires et permettent de profiter au maximum des produits saisonniers

Semaine du 6 au 10 avril

Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi	
		Concombres sauce vinaigrette Paella au poulet Yaourt grec bio aux fruits Salade de fruits bio		Asperges sauce mayonnaise Boulette de bœuf en sauce tomate Pennes bio Buchette chèvre Pomme royal gala		Rosette ou jambon cru Fish and chips Courgettes sautées Crème dessert bio chocolat ou vanille ou caramel Fraises	
		Présence d'allergènes : sulfites, soja, lactose, moutarde, mollusques et crustacés,		Présence d'allergènes : sulfites, soja, α-galactose, fruits à coque, moutarde, lactose, gluten		Présence d'allergènes : sulfites, soja, poissons et dérivés, fruits à coques, lactose	

Semaine du 13 au 17 avril

Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi	
Tomates sauce vinaigrette Saucisses végétales Lentilles sauce tomate Flan à la vanille ou mousse au chocolat bio Compote pomme banane bio		Crudités de saison et sa vache qui rit Sauté de veau aux olives Haricots verts bio Ortolan bio Tarte aux pommes bio		Nem aux légumes ou samoussa au bœuf et feuille de chêne Porc bio sauce aigre douce Nouilles chinoises aux légumes Fromage frais au sucre bio Fraises		Asperges mimosa Dos de colin à l'huile d'olive Purée de légumes de saison au kiri bio Cantal Salade de fruits de saison	
Présence d'allergènes : fruits à coques, sulfites, moutarde, lactose, soja		Présence d'allergènes : sulfites, fruits à coque, lactose, œufs, α-galactose, soja		Présence d'allergènes : sulfites, soja, α-galactose, fruits à coque, moutarde, lactose, gluten		Présence d'allergènes : sulfites, soja, poissons et dérivés, fruits à coques, lactose, œufs,	



Menus Mars et Avril 2026



Viande bovine Française  / Volaille Française  / Pêche durable  / Appellation d'origine protégée  / Indication géographique protégée  / viande de porc française 

Produit issu de l'agriculture biologique  / Label Rouge  / Appellation d'origine contrôlée  / Elaboré sur place  / Fruits et légumes locaux 

Pour les enfants qui ne mangent pas de viande de Porc bien vouloir le mentionner, Allergènes présents à chaque repas Pain = gluten et produits laitiers = lactose
Menus sous réserve de modifications en fonction des cours et arrivages, certaines répétitions dans les menus sont volontaires et permettent de profiter au maximum des produits saisonniers