



Le fruit et le légume du mois:
L'Orange et la Carotte

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



Concombres bulgare Carottes râpées vinaigrette	Crêpe au fromage Crêpe aux champignons	Betteraves Bio vinaigrette Chou blanc Bio vinaigrette	Terrine de campagne et cornichon <i>Roulade de volaille et cornichon</i>	Velouté de butternut Bio du chef
Cordon bleu	Rôti de porc sauce Vallée d'Auge <i>Rôti de dinde sauce Vallée d'Auge</i>	Filet de lieu sauce normande 	Bolognaise 	Tortilla Bio du chef & sauce tomate à part
Petits pois aux oignons	Haricots verts et Flageolets	Purée de carottes Bio	Pennes Bio & râpé à part	Piperade de légumes
Petit suisse aromatisé Bio Petit suisse nature Bio* & sucre	Emmental Bio* Brie Bio*	Mimolette Bûche de chèvre	Yaourt Bio Quart de lait	Gouda Camembert
Pomme Bio* Kiwi Bio*	Compote abricot Bio Compote pêche Bio	Gâteau basque	Banane Ananas frais	Mousse au chocolat au lait
Croissant Lait chocolat Pâte de fruit	Baguette & beurre Yaourt sucré Orange	BN au chocolat Petit suisse aux fruits Pomme	Baguette aux céréales Coulommiers Compote	Baguette & confiture Lait Banane



Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Produit de saison	Œufs Plein Air	Viande bovine française	Marine Engagée	Appellation Origine Protégée
Plat végétarien	Label rouge	Indication Géographique Protégée (IGP)	Produit local	Haute valeur environnementale (HVE)
Agriculture Biologique	Viande de porc français	Bleu Blanc Cœur	Région ultrapériphérique	Appellation Origine Contrôlée
* Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles	Recette du chef	Volaille française	Sauce du chef	



LUNDI

MARDI

MERCREDI



JEUDI



VENDREDI



Le fruit et le légume du mois:
L'Orange et la Carotte

Carottes râpées Bio vinaigrette Chou blanc Bio vinaigrette	Concombres vinaigrette Céleri rémoulade	Potage de légumes Bio du chef 	Betteraves Bio vinaigrette Chou rouge Bio et maïs	Radis & beurre Salade de pommes de terre
Tortelli Bio ricotta et épinards sauce crème à part 	Rôti de dinde sauce paprika Coquillettes Bio	Lasagnes Salade batavia & vinaigrette	Raclette Raclette sans porc (Pommes de terre Bio)	Filet de colin meunière et citron Haricots verts Bio et Riz Bio sauce tomate
Yaourt aromatisé Yaourt sucré	Edam Bio* Vache qui rit Bio*	Tomme blanche Carré de l'est	Fromage blanc aromatisé Fromage blanc sucré	Emmental Bio* Coulommiers Bio*
Kiwi Orange	Ananas frais Banane	Compote poire Bio Compote pomme Bio	Tarte aux myrtilles	Crème dessert Mont Blanc vanille Crème dessert Mont Blanc chocolat
Baguette & pâte à tartiner Petit suisse aux fruits Poire	Pain au chocolat Lait Fruits secs	Galette céréales Fromage blanc nature & sucre Orange	Baguette aux céréales Mimolette Banane	Céréales Lait Compote

Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Produit de saison	Œufs Plein Air	Viande bovine française	Marine Engagée	Appellation Origine Protégée
Plat végétarien	Label rouge	Indication Géographique Protégée (IGP)	Produit local	Haute valeur environnementale (HVE)
Agriculture Biologique	Viande de porc français	Bleu Blanc Cœur	Région ultrapériphérique	Appellation Origine Contrôlée
* Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles	Recette du chef	Volaille française	Sauce du chef	



Mars

LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE DU 23 AU 27 MARS 2026



Le fruit et le légume du mois:
L'Orange et la Carotte

LUNDI

MARDI



MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Betteraves Bio vinaigrette balsamique du chef Chou blanc Bio vinaigrette	Potage Dubarry Bio du chef Palet végétarien à l'Italienne & sauce tomate à part Courgettes gratinées Bio et Farfalles Bio Cantal* Croc lait Semoule au lait Riz au lait Madeleine Yaourt sucré Orange	Salade coleslaw Concombres à la ciboulette Sauté de boeuf sauce marengo Riz Bio aux petits légumes Edam Bio Brie Bio Ananas frais Banane Pain au lait Lait chocolat Compote	Chou rouge Bio vinaigrette Céleri Bio rémoulade Brandade de poisson Salade batavia & vinaigrette Coulommiers Bio* Gouda Bio* Velouté aux fruits Baguette & beurre Petit suisse aux fruits Pomme	Terrine de légumes sauce cocktail Filet de poulet sauce colombo Purée de brocolis Bio Yaourt aromatisé Bio Yaourt sucré Bio Chou vanille Baguette aux céréales Emmental Banane
--	---	--	--	--

Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Produit de saison

Œufs Plein Air

Viande bovine française

Marine Engagée

Appellation Origine Protégée

Plat végétarien

Label rouge

Indication Géographique Protégée (IGP)

Produit local

Haute valeur environnementale (HVE)

Agriculture Biologique

Viande de porc français

Bleu Blanc Cœur

Région ultrapériphérique

Appellation Origine Contrôlée



* Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles



Recette du chef



Volaille française



Sauce du chef



Le fruit et le légume du mois:
L'Orange et la Carotte

MERCREDI



JEUDI

VENDREDI



Concombres vinaigrette Radis & beurre	Taboulé Salade de riz	Œuf dur Bio mayonnaise Pané fromager	Saucisson à l'ail et cornichon <i>Roulade de volaille et cornichon</i> Bolognaise	Potage de légumes Bio du chef Filet de colin sauce aurore
Nugget's de poulet plein filet & ketchup	Sauté de bœuf sauce pizzaiolo	Yaourt Bio aromatisé Yaourt nature Bio & sucre	Petit suisse aromatisé Bio Petit suisse nature Bio* & sucre	Emmental Bio* Vache qui rit Bio*
Petits pois carottes	Gratin de chou fleur Bio et Pommes de terre Bio	Salade batavia & vinaigrette	Torsades Bio & râpé à part	Gratin de courgettes et Semoule & sauce à part
Coulommiers Bio* Edam Bio*	Chanteneige Bio* Camembert Bio*	Crème Mont Blanc vanille Crème Mont Blanc chocolat	Ananas frais Banane	Orange Pomme
Crêpe Bio au sucre	Île flottante	Baguette aux céréales Gouda Orange	Croissant Lait Compote	Fourré chocolat Yaourt sucré Pâte de fruit
Baguette & confiture Petit suisse aromatisé Pomme	Céréales Lait Banane			



Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Produit de saison



Œufs Plein Air



Viande bovine française



Marine Engagée



Appellation Origine Protégée



Plat végétarien



Label rouge



Indication Géographique Protégée (IGP)



Produit local



Haute valeur environnementale (HVE)



Agriculture Biologique



Viande de porc français



Bleu Blanc Cœur



Région ultrapériphérique



Appellation Origine Contrôlée



* Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles



Recette du chef



Volaille française



Sauce du chef

Le fruit et le légume du mois:
La Pomme et le Radis

LUNDI

MARDI

MERCREDI



JEUDI



VENDREDI

FÉRIÉ

Tarte au fromage

Tarte aux légumes



Filet de lieu pané et citron

Coquillettes

Yaourt Bio sucré

Yaourt Bio aromatisé

Compote Bio poire

Compote Bio pêche

Baguette aux céréales

Mimolette

Pomme

Betteraves vinaigrette



Concombre vinaigrette



Saucisse de Francfort
Saucisse de volaille



Purée de brocolis Bio

Emmental Bio

Coulommiers Bio

Pomme

Orange

Baguette & beurre

Lait chocolat

Banane

Potage crécy Bio du chef



Lasagnes ricotta épinards et chèvre

Salade batavia & vinaigrette

Edam Bio*

Brie Bio*

Velouté aux fruits

Sablé chocolat

Petit suisse aromatisé

Orange

Carottes râpées Bio et œuf dur Bio façon
nid de Pâques



Parmentier de boeuf
(Purée Bio)

Chèvreteine

Moelleux chocolat crème anglaise
et chocolat de Pâques

Pain au chocolat

Lait

Compote

Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Produit de saison



Œufs Plein Air



Viande bovine française



Marine Engagée



Appellation Origine Protégée



Plat végétarien



Label rouge



Indication Géographique Protégée (IGP)



Produit local



Haute valeur environnementale (HVE)



Agriculture Biologique



Viande de porc français



Bleu Blanc Cœur



Région ultrapériphérique



Appellation Origine Contrôlée



* Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles



Recette du chef



Volaille française



Sauce du chef



LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE DU 13 AU 17 AVRIL 2026



Le fruit et le légume du mois:
La Pomme et le Radis



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Concombres Bio vinaigrette Betteraves Bio vinaigrette	Carottes râpées Bio vinaigrette balsamique du chef Chou blanc Bio vinaigrette balsamique du chef	Potage de légumes Bio du chef	Salade de lentilles vinaigrette de Xérès du chef Haricots verts vinaigrette de Xérès du chef	Crêpe au fromage
Tarte aux légumes	Rôti de porc sauce dijonnaise Rôti de dinde sauce dijonnaise	Filet de colin sauce curry	Sauté de bœuf sauce chasseur	Risotto Napolitain à la mozzarella (riz Bio)
Salade batavia & vinaigrette	Piperade de légumes et Macaroni Bio	Gratin de courgettes Bio et Semoule Bio	Purée de légumes Bio	Yaourt Bio Quart de lait
Gouda Bio* Vache qui rit Bio*	Carré de l'est Pyrénées	Petit suisse aromatisé Petit suisse nature & sucre	Emmental Bio* Camembert Bio*	Ananas frais Kiwi
Eclair vanille Eclair chocolat	Mousse au chocolat au lait	Banane Orange	Riz au lait Semoule au lait	
Pain au lait Lait Orange	Marbré chocolat Yaourt aromatisé Pomme	Baguette Petit Louis Compote	Baguette & pâte à tartiner Lait Banane	Baguette aux céréales Coulommiers Compote

Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Produit de saison

Œufs Plein Air

Viande bovine française

Marine Engagée

Appellation Origine Protégée

Plat végétarien

Label rouge

Indication Géographique Protégée (IGP)

Produit local

Haute valeur environnementale (HVE)

Agriculture Biologique

Viande de porc français

Bleu Blanc Cœur

Région ultrapériphérique

Appellation Origine Contrôlée



* Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles

Recette du chef

Volaille française

Sauce du chef



Avril

**VACANCES
SCOLAIRES**



LE MENU DE LA SEMAINE

Le fruit et le légume du mois:
La Pomme et le Radis



SEMAINE DU 20 AU 24 AVRIL 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Taboulé	Salade de lentilles vinaigrette	Concombres Bio à la crème	Friand au fromage	Chou blanc vinaigrette
Salade piémontaise	Macédoine mayonnaise	Betteraves Bio vinaigrette		Radis & beurre
VEGETARIEN Tarte au fromage du chef	Rôti de porc sauce pizzaïolo Rôti de dinde sauce pizzaïolo	Couscous de poulet	Sauté de bœuf sauce basquaise	Bolognaise
Salade batavia & vinaigrette	Gratin de chou-fleur et Pommes de terre	Couscous légumes et Semoule Bio & jus à part	Carottes cuisinées Bio et Riz Bio	Torsades Bio & râpé à part
Chanteneige Bio Brie Bio	Petit suisse aux fruits Bio Petit suisse nature Bio & sucre	Yaourt sucré Yaourt aromatisé	Mimolette Fourme d'ambert	Emmental Bio Vache qui rit Bio
Compote Bio abricot Compote Bio pêche	Flan pâtissier	Banane Ananas frais	Clafoutis Bio aux pommes du chef	Velouté aux fruits
Baguette Fromage tartare Orange	Croissant Lait chocolat Pâte de fruits	Baguette aux céréales Camembert Pomme	Baguette & beurre Lait Compote	Madeleine Petit suisse aromatisé Banane



Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Produit de saison



Œufs Plein Air



Viande bovine française



Marine Engagée



Appellation Origine Protégée



Plat végétarien



Label rouge



Indication Géographique Protégée (IGP)



Produit local



Haute valeur environnementale (HVE)



Agriculture Biologique



Viande de porc français



Bleu Blanc Cœur



Région ultrapériphérique



Appellation Origine Contrôlée



* Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles



Recette du chef



Volaille française



Sauce du chef



Avril

LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE DU 27 AVRIL AU 01 MAI 2026

Le fruit et le légume du mois:
La Pomme et le Radis



MENU VÉGÉTARIEN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Concombres Bio vinaigrette de Xérès du chef



Carottes râpées Bio vinaigrette balsamique du chef



Saucisse de Francfort
Saucisse de volaille

Lentilles aux oignons



Yaourt sucré Bio

Yaourt aromatisé Bio



Tarte Normande

Tarte au chocolat

Baguette aux céréales & confiture

Petit suisse sucré



Pomme

Macédoine mayonnaise



Betteraves vinaigrette



Nugget's de blé & ketchup



Haricots verts persillés Bio

et

Pommes de terre Bio



Gouda Bio

Camembert Bio



Kiwi



Banane



Céréales

Lait

Compote

Œuf dur Bio mayonnaise



Estouffade de bœuf sauce forestière



Gratin de courgettes Bio

et

Riz Bio



Carré roussot

Tomme blanche



Crème Mont Blanc vanille

Crème Mont Blanc chocolat



Pain au chocolat

Yaourt sucré



Orange



Rosette et cornichon

Roulade de volaille et cornichon



Filet de colin sauce normande



Purée de carottes Bio



Petit suisse aromatisé Bio



Poires

Pommes



Baguette

Coulommiers



Banane



FÉRIÉ

Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Produit de saison



Œufs Plein Air



Viande bovine française



Marine Engagée



Appellation Origine Protégée



Plat végétarien



Label rouge



Indication Géographique Protégée (IGP)



Produit local



Haute valeur environnementale (HVE)



Agriculture Biologique



Viande de porc français



Bleu Blanc Cœur



Région ultrapériphérique



Appellation Origine Contrôlée



* Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles



Recette du chef



Volaille française



Sauce du chef