

MENUS

Du 3 au 7 mars 2025

Les repas sont fabriqués et livrés le jour de la consommation.

Plats chauds maintenus à une température supérieure à 63° (caldorinox)

Préparations froides conservées en armoire froide avant distribution (température comprise entre 0° et 3°)


En plus du repas, il est servi du lait à chaque enfant qui le souhaite (lait bio une semaine sur deux)

Menu validé par une nutritionniste


LÉGENDE

Repas végétarien

Plat sans porc / sans viande

 Cuisiné maison

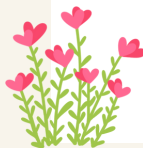
* Produits locaux

 Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale




Service Actions
Scolaire et Périscolaire

FR
95 598 005
CE



LUNDI 3 MARS

Avocat mayonnaise
Cuisse de poulet (France)  / Merguez végétale
Jardinière de légumes
Danonino chocolat - Biscuits 

MARDI 4 MARS

Velouté de carottes  au lait de coco 
Tortilla aux légumes 
Salade verte 
Fromage  ou AOP ou IGP - Fruit 

MERCREDI 5 MARS

Céleri  rémoulade
Blanquette de veau (UE)  / Émincé végétal façon blanquette  / Riz 
Flan  / Salade de fruits

JEUDI 6 MARS

Salade verte 
Tartiflette (VPF)  / Tartiflette sans porc 
Crème dessert  - Fruit 

VENDREDI 7 MARS

Rillettes de thon sur biscotte 
Colombo de poisson MSC  / Poêlée de légumes 
Fromage  ou AOP ou IGP / Compote 



REPAS ET GOUTERS DU 3 AU 7 MARS 2025 TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
Avocat mayonnaise	X							X						X
Cuisse de poulet rôti														
Merguez végétale		T		T	T			T				T	T	
Jardinière de légumes														
Danonino chocolat						X								
Biscuit BIO					X	X			X					
GOUTER														
Pain beurre abricot					X	X								
MARDI														
Velouté de carottes BIO au lait de coco														
Tortilla aux légumes						X			X					
Salade verte	X							X						X
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Fruit BIO														
GOUTER														
Compote, biscuit					X	X			X					
MERCREDI														
Céleri BIO rémoulade	X	X						X	X					X
Blanquette de veau					X									
Émincé végétal façon blanquette					X									
Riz BIO														
Flan				T	T	X			T				T	
Salade de fruits														
GOUTER														
Pain Nutella				X	X	X							X	
JEUDI														
Salade verte	X							X						X
Tartiflette					X	X								
Tartiflette sans porc					X	X								
Pommes de terre														
Crème dessert BIO						X								
Fruit BIO														
GOUTER														
Lait Chocolat, pitch				X	X	X			X				X	
VENDREDI														
Rillettes de thon sur biscotte				T	X	X			T		X		T	
Colombo de poisson MSC				X							X			
Poêlée de légumes BIO														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO														
GOUTER														
Pain beurre fruits rouges					X	X								

en rouge : informations fournisseurs en attente

Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes, les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits (changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)

MENUS

Du 10 au 14 mars 2025

Les repas sont fabriqués et livrés le jour de la consommation.

Plats chauds maintenus à une température supérieure à 63° (caldorinox)



Préparations froides conservées en armoire froide avant distribution (température comprise entre 0° et 3°)

En plus du repas, il est servi du lait à chaque enfant qui le souhaite (lait bio une semaine sur deux)





Menu validé par une nutritionniste

LÉGENDE





Repas végétarien
Plat sans porc / sans viande

-  Cuisiné maison
- * Produits locaux
-  Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale






LUNDI 10 MARS

Salade verte dés d'emmental 
Pâtes à la carbonara (VPF)  Carbonara sans porc
Yaourt  - Fruit 







MARDI 11 MARS

Betteraves et maïs 
Tajine de légumes  / Semoule
Boulettes végétariennes
Fromage  ou AOP ou IGP - Mousse chocolat Nutella 

MERCREDI 12 MARS

Potage de légumes  
Bavette (France) à l'échalote  / Steak fromager
Haricots verts 
Crème dessert coco  - Fruit 

JEUDI 13 MARS

Salade Waldorf 
Poulet Tandoori (France)  / Sauté végétal façon Tandoori 
Riz  et légumes saveur des Indes
Fromage  ou AOP ou IGP - Compote 

VENDREDI 14 MARS

Tartine de chèvre chaud sur salade 
Choucroute de la mer poisson MS  / Chou-fleur et pommes de terre vapeur 
Chocolat liégeois - Fruit 



Service Actions
Scolaire et Périscolaire
FR
95 598 005
CE



REPAS ET GOUTERS DU 10 AU 14 MARS 2025
TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
Salade verte, dés emmental	X					X		X						X
Pâtes à la carbonara					X	X			X					
Pâtes carbonara sans porc					X	X			X					
Pâtes BIO					X									
Yaourt BIO						X								
Fruit BIO														
GOUTER														
Pain Nutella				X	X	X							X	
MARDI														
Betteraves et maïs	X							X						X
Tajine de légumes											X			
Boulettes végétariennes		T			X	T	T		T		T		T	
Semoule					X			T	T				T	
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Mousse Nutella				X		X							X	
GOUTER														
Fruit, biscuit					X	X			X					
MERCREDI														
Potage de légumes BIO		X												
Bavette échalottes		T			X	X		T	T				T	
Steak fromager		T			X	X	T		X		T		T	
Haricots verts BIO														
Crème dessert coco				X		X								
Fruit BIO														
GOUTER														
Pain beurre framboises					X	X								
JEUDI														
Salade Waldorf	X	X		X				X						X
Poulet Tandoori				X										
Sauté végétal, façon Tandoori					X									
Riz BIO, légumes saveur des Indes														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO														
GOUTER														
Fruit, pain au lait chocolat					X	X			X					
VENDREDI														
Tartine de chèvre chaud sur salade	X				X	X		X						X
Choucroute de la mer						X								
Choux, pommes vapeur														
Chocolat liégeois						X								
Fruit BIO														
GOUTER														
Pain beurre abricot					X	X								

en rouge : informations fournisseurs en attente

Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes, les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits (changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)

MENUS

Du 17 au 21 mars 2025

Les repas sont fabriqués et livrés le jour de la consommation.

Plats chauds maintenus à une température supérieure à 63° (caldorinox)

Préparations froides conservées en armoire froide avant distribution (température comprise entre 0° et 3°)


En plus du repas, il est servi du lait à chaque enfant qui le souhaite (lait bio une semaine sur deux)

Menu validé par une nutritionniste


LÉGENDE

Repas végétarien

Plat sans porc / sans viande








 Cuisiné maison

* Produits locaux

 Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale







LUNDI 17 MARS

Carottes râpées  et chou chinois au sésame 
Sauté de porc (VPF) au caramel  / Émincé végétal au caramel 
Wok de légumes  
Fromage  ou AOP ou IGP - Ananas au sirop







MARDI 18 MARS

Œuf parfait aux légumes nouveaux 
Lasagne aux légumes grillés
Entremet praliné  - Fruit 






MERCREDI 19 MARS

Champignons frais en vinaigrette 
Burger Crispy poulet (France)  / Burger végétarien 
Frites
Fromage  ou AOP ou IGP / Mousse au chocolat

JEUDI 20 MARS

Crème Dubarry 
Sauté d'agneau (Afrique du Sud) au jus de thym  / Sauté végétal au jus de thym 
Gratin de chou-fleur  et brocolis
Yaourt  / Biscuit 

VENDREDI 21 MARS

Tartine d'avocat au surimi 
Filet de poisson MSC crème d'aneth  / Riz 
Fromage  ou AOP ou IGP - Fruit 



REPAS ET GOUTERS DU 17 AU 21 MARS 2025 TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
Carotte BIO, Chou Chinois BIO au sésame	X							X				X	X	X
Sauté de porc au caramel												X	X	
Emincé végétal au caramel					X							X	X	
wok de légumes BIO													X	
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Ananas au sirop														
GOUTER														
Pain beurre confit framboises					X	X								
MARDI														
Œuf parfait aux légumes nouveaux	X							X	X					X
Lasagnes aux légumes grillés		T	T	T	X	X	T	T	X		T	T	T	
Légumes														
Entremet pistache				T	T	X			T				T	
Fruit BIO														
GOUTER														
Yaourt à boire, crêpe chocolat				X	X	X			X				X	
MERCREDI														
Champignons BIO frais vinaigrette	X							X						X
Burger poulet	X				X	X		X	X			T	T	X
Burger végétarien	X				X	X		X	X			T	T	X
Frites	X													
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Mousse au chocolat				X		X			X					
GOUTER														
Pain Nutella				X	X	X							X	
JEUDI														
Crème Dubarry						X								
Sauté d'agneau au jus de thym														
Sauté végétal au jus de thym														
Gratin de choux fleurs BIO Brocolis BIO						X								
Yaourt BIO						X								
Biscuit BIO					X	X			X					
GOUTER														
Compote, fruit														
 VENDREDI														
Tartine d'avocat surimi			X		X				X			X		
Filet de poisson MSC crème d'aneth						X						X		
Riz BIO														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Fruit BIO														
GOUTER														
Pain beurre confit fruits rouges					X	X								

en rouge : informations fournisseurs en attente

Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes, les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits (changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)

MENUS

Du 24 au 28 mars 2025

Les repas sont fabriqués et livrés le jour de la consommation.

Plats chauds maintenus à une température supérieure à 63° (caldorinox)

Préparations froides conservées en armoire froide avant distribution (température comprise entre 0° et 3°)


En plus du repas, il est servi du lait à chaque enfant qui le souhaite (lait bio une semaine sur deux)

Menu validé par une nutritionniste


LÉGENDE

Repas végétarien

Plat sans porc / sans viande

 Cuisiné maison

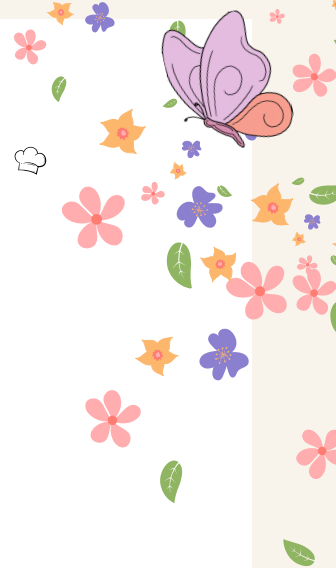
* Produits locaux

 Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale




Service Actions
Scolaire et Périscolaire


FR
95 598 005
CE





LUNDI 24 MARS

Œuf dur sauce tartare 

Croque-monsieur (France) / Crispy d'or Emmental

Salade verte 

Yaourt  au coulis de fruits rouges / Biscuit 

MARDI 25 MARS


Carottes  au cumin et coriandre 

Couscous merguez végétales 

Semoule  et légumes 



Fromage  ou AOP ou IGP - Flan caramel 

MERCREDI 26 MARS


Fond d'artichaut gratiné au chèvre 

Veau Marengo (France)  / Sauté végétal Marengo 

Purée de pommes de terre 


Panna cotta vanille  / Fruit 

JEUDI 27 MARS


Velouté d'asperges 


Poulet fermier (France) à la normande  / Aiguillettes végétales à la normande

Pâtes 

Fromage  ou AOP ou IGP / Liégeois chocolat

VENDREDI 28 MARS

Salade de pommes de terre au thon 

Pavé de saumon MSC sauce beurre citron  / Beignets de chou-fleur et brocolis

Fromage  ou AOP ou IGP / Compote



REPAS ET GOUTERS DU 24 AU 28 MARS 2025

TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
Œuf dur sauce tartare								X	X					
Croque monsieur					X	X								
Crispy d'or emmental		T	T	T			T				T		T	
Salade verte	X							X						X
Yaourt BIO coulis de fruits rouges						X								
Biscuit BIO					X	X			X					
GOUTER														
Pain beurre confiture fraises					X	X								
MARDI														
Carotte BIO cumin coriandre	X							X						X
Couscous merguez végétale		T		T				X				T	T	
Semoule BIO, Légumes BIO					X			T	T				T	
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Flan caramel				T	T	X			T				T	
GOUTER														
Fruit, biscuit					X	X			X					
MERCREDI														
Fond d'artichaut gratiné au chèvre						X								
Veau Marengo														
Sauté végétal Marengo					X									
Purée de pommes de terre BIO						X								
Panna cotta					T	X			T				T	
Fruit BIO														
GOUTER														
Pain Nutella				X	X	X							X	
JEUDI														
Velouté d'asperges		T			T	X		T	T					
Poulet fermier à la Normande						X								
Aiguillettes végétales à la Normande					X	X								
Pâtes BIO					X									
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Chocolat Liégeois				X		X								
GOUTER														
Compote Biscuit					X	X			X					
VENDREDI														
Salade pommes de terre au thon	X								X		X			X
Pavé de saumon sauce beurre citron		T			X	X		T	T		X		T	X
Brocolis						X								
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO														
GOUTER														
Pain beurre baton de chocolat				X	X	X							X	

en rouge : informations fournisseurs en attente

Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes, les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits (changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)