



HIVER



LUNDI 02 MARS 2026 AU VENDREDI 06 MARS 2026 SCOLAIRES



MENU SEMAINE 10

COMPOSANTES	LUNDI 02/03/26	MARDI 03/03/26	MERCREDI 04/03/26	JEUDI 05/03/26	VENDREDI 06/03/26
		VEGETARIEN			
ENTREES		Salade de céleri-rave mayonnaise	Pâté de campagne	Salade verte bio locale 4B / dés emmental	
PLATS	Sauté de dinde	Fallafels à la tomate	Côte de porc au jus	Daube provençale	Lasagnes poisson épinards
ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts à la tomate	Semoule aux petits légumes de saison bio 4B	Purée de Brocolis	Riz pilaf	
FROMAGE	Fromage frais	Fromage			Fromage
DESSERTS	Crème dessert	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Compote de fruits
			Brioche tranché / Confiture Briquette de lait		

Origine viande: Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR





HIVER



LUNDI 09 MARS 2026 AU VENDREDI 13 MARS 2026 SCOLAIRES



MENU SEMAINE 11

COMPOSANTES	LUNDI 09/03/26	MARDI 10/03/26	MERCREDI 11/03/26	JEUDI 12/03/26	VENDREDI 13/03/26
	VEGETARIEN				MENU BELGE
ENTREES		Mousse de betteraves au fromage frais / Tortillas	Salade de fenouils râpés sauce au yaourt à l'aneth	Pizza maison bio 	
PLATS	Omelette bio campagnarde 	Poisson sauce beurre blanc	Roti de porc sauce forestière	Sauté de dinde à la moutarde	Crispy de Poulet
ACCOMPAGNEMENT	Jardinière de légumes maison	Gratin de Chou fleurs bio 	Gnocchis bio au beurre et emmental râpé 	Carottes sautées	Frites
FROMAGE	Fromage frais				Fromage
DESSERTS	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Compote de fruit	Yaourt bio aromatisé 	Gaufre liégeoise
			Quatre-quart Yaourt à Boire		

Origine viande: Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR





HIVER



LUNDI 16 MARS 2026 AU VENDREDI 20 MARS 2026 SCOLAIRES



MENU SEMAINE 12

COMPOSANTES	LUNDI 16/03/26	MARDI 17/03/26	MERCREDI 18/03/26	JEUDI 19/03/26	VENDREDI 20/03/26
				VEGETARIEN	
ENTREES		Salade de carottes râpées		Salade verte bio locale 	Coleslaw
PLATS	Tagliatelles à la carbonara / emmental	Chipolatas	Poulet rôti au curry	Chili Sin Carne	Filet de colin sauce citron
ACCOMPAGNEMENT		Gratin dauphinois	Purée de lentilles corail butternut		Blé pilaf aux petits légumes
FROMAGE	Fromage Frais 		Fromage frais	Fromage	
DESSERTS	Compote de fruits 	Fruit de saison	Fruit de saison	Yaourt nature + miel	Liégeois
			Brique de lait chocolatée / Biscuit		

Origine viande: Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR





PRINTEMPS



LUNDI 23 MARS 2026 AU VENDREDI 27 MARS 2026 SCOLAIRES



MENU SEMAINE 13

COMPOSANTES	LUNDI 23/03/26	MARDI 24/03/26	MERCREDI 25/03/26	JEUDI 26/03/26	VENDREDI 27/03/26
		VEGETARIEN			MENU BRESILIEN
ENTREES		Salade verte bio locale 			Pão de Queijo Petit pain au fromage
PLATS	Escalope de porc au jus aux herbes de Provence	Hachis végétarien (Purée de Pdt de terre, lentilles, tomate)	Saucisse de Francfort A la sauce moutarde	Emincé de dinde et jus brun	Moqueca Ragoût de poisson
ACCOMPAGNEMENT	Poêlée de légumes de saison maison bio  et Coquillettes		Gratin de Blettes	Purée de pois cassé	Riz Blanc
FROMAGE	Fromage frais bio 		Fromage	Fromage frais	
DESSERTS	Fruit de saison	Yaourt aromatisé 	Fruit de saison	Fruit de saison	Flan coco maison
			Yaourt + miel Madeleine		



Origine viande: Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR



PRINTEMPS



LUNDI 30 MARS 2026 AU VENDREDI 03 AVRIL 2026 SCOLAIRES



MENU SEMAINE 14

COMPOSANTES	LUNDI 30/03/26	MARDI 31/03/26	MERCREDI 01/04/26	JEUDI 02/04/26	VENDREDI 03/04/26
				MENU DE LA MER	VEGETARIEN
ENTREES		Salade de carottes râpées		Rillettes de crabe et gressins	
PLATS	Sauté de Veau sauce aux olives vertes	Emincé de bœuf bio à la sauce tomate bio 	Poulet Roti aux herbes de Provence	Tagliatelles de crevettes à la crème 	Galettes végétariennes
ACCOMPAGNEMENT	Gnocchis Bio au beurre 	Gratin de Macaronis bio 	Pommes dauphines et haricots verts		Poêlée de légumes Au jus
FROMAGE	Fromage frais bio 		Fromage		Fromage
DESSERTS	Compote de fruits bio 	Crème dessert bio 	Fruit de saison	Salade de fruits frais	Semoule au lait maison bio  à la vanille
Goûter			Pain au lait / Chocolat Yaourt brassé		

Origine viande: Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR





PRINTEMPS



LUNDI 07 AVRIL 2026 AU VENDREDI 10 AVRIL 2026 SCOLAIRES



MENU SEMAINE 15



COMPOSANTES	LUNDI 06/04/26	MARDI 07/04/26	MERCREDI 08/04/26	JEUDI 09/04/26	VENDREDI 10/04/26
				MENU ASIATIQUE	VEGETARIEN
ENTREES		Radis beurre		Nem aux légumes	Salade de lentilles vinaigrette
PLATS		Cordons bleus	Côte de porc au jus	Nouilles asiatiques au poulet et aux légumes croquants	Cappelletis au fromage à la sauce tomate
ACCOMPAGNEMENT		Purée de Chou fleurs	Gratin d'épinards		
FROMAGE			Fromage	Fromage	Fromage bio
DESSERTS		Yaourt aromatisé bio	Flan au chocolat bio	Salade de fruits	Compote de fruits bio
Goûter			Briquette de lait / Biscuit		

Origine viande: Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR



PRINTEMPS



LUNDI 13 AVRIL 2026 AU VENDREDI 17 AVRIL 2026
CLSH



MENU SEMAINE 16

COMPOSANTES	LUNDI 13/04/26	MARDI 14/04/26	MERCREDI 15/04/26	JEUDI 16/04/26	VENDREDI 17/04/26
				VEGETARIEN	
ENTREES	Salade de betteraves et feta		Salade verte bio  et dés emmental	Coleslaw	
PLATS	Roti de veau bio  sauce forestière	Escalope de poulet à la provençale	Saucisse de Toulouse	Quenelle nature à la béchamel	Moules à l'ail et aux fines herbes à la crème
ACCOMPAGNEMENT	Gratin de pommes de terre et topinambours	Haricots plats	Lentilles vertes et Carottes	Epinards bio  gratinés à la crème	Frites
FROMAGE		Fromage			Fromage
DESSERTS	Compote de fruits bio 	Riz au lait	Fruit de saison	Fromage blanc vanillé bio 	Fruit de saison
Goûter	Pain au lait – chocolat Yaourt brassé nature	Céréales Fruit de saison	Yaourt à boire Madeleine	Gâteau maison au chocolat Compote	Fruit de saison Biscuit

Origine viande: Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR





PRINTEMPS



LUNDI 20 AVRIL 2026 AU VENDREDI 24 AVRIL 2026
CLSH



MENU SEMAINE 17

COMPOSANTES	LUNDI 20/04/26	MARDI 21/04/26	MERCREDI 22/04/26	JEUDI 23/04/26	VENDREDI 24/04/26
		VEGETARIEN			
ENTREES		Salade de pois chiche		Toast de chèvre et salade verte bio 	Salade de carottes râpées
PLATS	Sauté de lapin à la crème	Galettes de légumes	Roti de dinde sauce poivrade	Boulettes d'agneau sauce forestière	Gratin de poisson aux épices douces
ACCOMPAGNEMENT	Carottes persillées	Riz Pilaf Sauce blanquette	Fenouils sautés et coquillettes	Polenta crémeuse bio 	Petits pois au naturel
FROMAGE	Fromage frais		Fromage frais		Fromage bio 
DESSERTS	Compote de fruits bio 	Yaourt aux fruits bio 	Liégeois	Fruit de saison	Tarte aux fruits
Goûter	Yaourt aromatisé Gaufre nature	Fruit de saison Biscuit au chocolat	Brioche nature / chocolat bâtonnet Compote	Yaourt à boire Donuts	Compote à boire Quatre-quarts

Origine viande: Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR





PRINTEMPS



LUNDI 27 AVRIL 2026 AU JEUDI 30 AVRIL 2026 SCOLAIRES



MENU SEMAINE 18

COMPOSANTES	LUNDI 27/04/26	MARDI 28/04/26	MERCREDI 29/04/26	JEUDI 30/04/26	VENDREDI 01/05/26
			VEGETARIEN		
ENTREES	Pizza au fromage maison bio 		Salade verte bio 	Salade de blé composée et dés emmental	
PLATS	Roti de dinde sauce charcutière	Emincé de porc à la moutarde		Pilon de poulet bio sauce curry 	
ACCOMPAGNEMENT	Gratin de Brocolis bio 	Carottes fondantes et Céréales gourmandes 	Lasagnes végétariennes Bio 	Haricots verts bio aux petits oignons 	
FROMAGE		Fromage	Fromage		
DESSERTS	Compote de fruits 	Fruit de saison	Fruit de saison	Eclair au chocolat	
Goûter			Pain au lait – chocolat Yaourt brassé nature		



Origine viande: Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR