

MENUS DU 23/02/2026 AU 27/02/2026

PRIMAIRE S 09

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 23/02/2026	Mardi 24/02/2026	Mercredi 25/02/2026	Jeudi 26/02/2026	Vendredi 27/02/2026
Entrée	Salade verte batavia Rosette*	Salade arlequin (chou chinois/radis/maïs) Allumette au fromage		Ciselée d'iceberg Samoussa aux légumes	Taboulé Salade coleslaw
Plat	Gratin de macaronis aux fromages(PC)	Aiguillettes de poulet et sa farandole de poivrons Haché veggie BIO pois & tournesol		Tartiflette*(PC) Tartiflette veggie (PC)	Cordon bleu de volaille Nugget's de maïs
Accompagnement		Printanière de légumes			Haricots verts en persillade Blé au beurre
Laitage	Brie à la coupe Petit suisse nature	Yaourt BIO au sucre de canne Edam à la coupe		Petit nova BIO aromatisé Tomme noire à la coupe	Cantafras Yaourt aromatisé
Dessert	Mousse au chocolat	Bugnes		Donut nappé chocolat	Marmelade de pommes BIO aux fruits rouges Pêche au sirop

* = Plat avec du porc

Riz au lait

MENUS DU 02/03/2026 AU 06/03/2026

PRIMAIRE S 10
Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 02/03/2026	Mardi 03/03/2026	Mercredi 04/03/2026	Jeudi 05/03/2026	Vendredi 06/03/2026
Entrée	Betterave cuite vinaigrette Salade baltique	Roulade de volaille Salade verte		Salade paysanne Saucisson sec*	Avocat/mayonnaise Céleris sauce mousseline
Plat	Blanquette de poisson MSC Blanquette de volaille	Jambon grillé* Crispy veggies BIO		Hachis parmentier (PC) Brandade de légumes aux pois chiches(PC)	Filet de Colin d'Alaska MSC meunière
Accompagnement	Riz BIO Haricots plats au beurre	Brocolis à la crème Pommes rôties			Petit pois Farfalles
Laitage	Camembert à la coupe Petit suisse aux fruits	Fromage blanc Cantal à la coupe AOP		Pont l'évêque AOP à la coupe Petit suisse nature	Yaourt local ETREZ Samos
Dessert	Crème dessert chocolat Liégeois au caramel Orange	Pomme Crêpe demi lune fourré au chocolat		Banane Novly au caramel	Gâteau Normand (oeufs BIO)

* = Plat avec du porc

MENUS DU 09/03/2026 AU 13/03/2026

PRIMAIRE S 11

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 09/03/2026	Mardi 10/03/2026	Mercredi 11/03/2026	Jeudi 12/03/2026	Vendredi 13/03/2026
Entrée	Salade verte batavia Radis beurre	Demi pamplemousse Cervelas*		Macédoine de légumes Salade bretonne	Salade du berger Salade de boulgour
Plat	Tarte au fromage Saucisse de strasbourg*	Escalope viennoise veggie		Sauce bolognaise Boulettes végétariennes tomate mozzarella	Sauté de porc* marengo des Éleveurs de la Chevillotte Filet de hoki MSC au
Accompagnement	Lentilles BIO LOCAL Chou-fleur	Carottes Boulets de canons (pommes noisettes)		Coquillettes BIO LOCAL semi-complètes Poêlée mexicaine (h.rouge/ poivron/tomate/maïs)	pesto Purée de légumes Riz
Laitage	Petit suisse nature Mimolette à la coupe	Fromage blanc Buchette mélange à la coupe		Chanteneige Yaourt nature	Rond de Burdignes à la coupe Petit nova aromatisé
Dessert	Compote de pommes maison à la vanille Flan pâtissier	Eclair au chocolat Crème dessert vanille		Panacotta au caramel Flan chocolat Poire	Pomme BIO Roulé chocobar

* = Plat avec du porc