



Mars

JEUDI



MENU VÉGÉTARIEN

VENDREDI

LUNDI

MARDI

















MERCREDI

JEUDI



MENU VÉGÉTARIEN

VENDREDI
















 Terrine de campagne et cornichon <i>Œuf dur mayonnaise</i>	 Carottes râpées vinaigrette	Crêpe au fromage	 Concombres bulgare	 Betteraves au cumin
 Cordon bleu de volaille <i>Croc fromage</i>	 Sauté de bœuf sauce paprika <i>Risotto à la catalane</i>	 Filet de lieu sauce normande	 Bolognaise <i>Bolognaise de lentilles</i>	 Tortilla
Haricots verts	Petits pois aux oignons	 Purée de carottes Bio	 Pennes Bio	Piperade de légumes
 Petit suisse aromatisé Bio	 Emmental Bio	Mimolette	Yaourt sucré	 Gouda Bio
 Orange	Gâteau basque	 Compote	 Banane	 Crème dessert chocolat

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde. En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

GOUTERS

		Pain Confiture Lait		
--	--	---------------------------	--	--

LÉGENDE

 Produit de saison	 Agriculture Biologique	 Viande bovine française	 Marine Engagée	 Produit local
 Plat végétarien	 Viande de porc français	 Label rouge	 Région ultrapériphérique	 Appellation Origine Contrôlée
 Haute valeur environnementale (HVE)	 Appellation Origine Protégée	 Indication Géographique Protégé (IGP)	 Sauce du chef	 Volaille française

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Carottes râpées Bio vinaigrette	Chou rouge Bio et maïs	Concombres vinaigrette	Betteraves Bio vinaigrette	Radis & beurre
Filet de colin meunière et citron	Sauté de bœuf sauce paprika Boulette de soja sauce paprika	Émincé de dinde crème emmental Blezotto crème emmental	Raclette Raclette de légumes	Tortelli aux bolets sauce forestière
Semoule sauce tomate	Ratatouille et Riz	Blé Bio	Raclette	Fromage à tartiner Bio
Edam	Tomme blanche	Carré de l'est	Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner Bio
Orange	Ananas frais	Compote	Tarte aux myrtilles	Banane

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde. En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

GOUTERS

Petit beurre
Lait
Pomme

LÉGENDE

Produit de saison	Agriculture Biologique	Viande bovine française	Marine Engagée	Produit local
Plat végétarien	Viande de porc français	Label rouge	Région ultrapériphérique	Appellation Origine Contrôlée
Haute valeur environnementale (HVE)	Appellation Origine Protégée	Indication Géographique Protégé (IGP)	Sauce du chef	Volaille française



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade de pommes de terre à la ciboulette

Céleri rémoulade

Salade coleslaw

Concombres à la menthe

Terrine de saumon sauce cocktail

Saucisse de Toulouse
Omelette gratinée

Palet végétarien à l'Italienne & sauce tomate à part

Sauté de boeuf sauce marengo
Galette lentilles emmental sauce marengo

Lasagnes au saumon

Colombo de poulet
Colombo de colin

Carottes cuisinées
et
Lentilles

Farfalles Bio & râpé

Riz Bio aux petits légumes

Salade verte & vinaigrette

Purée de pomme de terre

Fromage fondu

Petit suisse aromatisé Bio

Pyrénées

Coulommiers Bio

Yaourt Bio aromatisé

Kiwi

Chou vanille

Ananas frais

Velouté aux fruits

Flan caramel

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.
En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

GOUTERS



Pain
Confiture
Banane



LÉGENDE

Produit de saison	Agriculture Biologique	Viande bovine française	Marine Engagée	Produit local
Plat végétarien	Viande de porc français	Label rouge	Région ultrapériphérique	Appellation Origine Contrôlée
Haute valeur environnementale (HVE)	Appellation Origine Protégée	Indication Géographique Protégé (IGP)	Sauce du chef	Volaille française

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Radis & beurre	Carottes râpées au citron	Concombres vinaigrette	Céleri aux pommes	Œuf dur mayonnaise
Pizza au fromage	Estouffade de bœuf sauce pizzaiolo Boulettes de soja sauce pizzaiolo	Émincé de poulet sauce suprême Galette pois chiche emmental sauce suprême	Sauté de porc sauce brune Riz frit aux œufs et aux petits légumes (Plat complet)	Filet de colin sauce aurore
Salade verte & vinaigrette	Gratin de chou fleur Bio et Pommes de terre Bio	Petits pois carottes	Riz	Gratin de courgettes et Semoule
Yaourt sucré Bio	Fromage à tartiner	Edam Bio	Petit suisse aromatisé Bio	Emmental Bio
Biscuit sablé	Compote	Île flottante	Ananas frais	Orange

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde. En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

GOUTERS

		Madeleine Pomme Lait		
--	--	----------------------------	--	--

LÉGENDE

Produit de saison	Agriculture Biologique	Viande bovine française	Marine Engagée	Produit local
Plat végétarien	Viande de porc français	Label rouge	Région ultrapériphérique	Appellation Origine Contrôlée
Haute valeur environnementale (HVE)	Appellation Origine Protégée	Indication Géographique Protégé (IGP)	Sauce du chef	Volaille française



LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 06 AU 10 AVRIL 2026



LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI



VENDREDI



FÉRIÉ

Betteraves vinaigrette	Tarte au fromage	Concombre bulgare	Carottes râpées Bio et œuf dur façon nid de Pâques
Filet de poisson pané et citron	Chipolata <i>Omelette gratinée</i>	Lasagnes ricotta épinards et chèvre	Parmentier <i>Parmentier végétarien</i>
Coquillettes	Purée de brocolis Bio	Salade verte & vinaigrette	Chèvre
Yaourt Bio aromatisé	Fromage blanc sucré	Brie Bio	Chèvre
Pomme	Orange	Flan caramel	Moelleux chocolat crème anglaise et chocolat de Pâques

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde. En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

GOUTERS

		Pain Pâte à tartiner Banane		
--	--	-----------------------------------	--	--

LÉGENDE

Produit de saison	Agriculture Biologique	Viande bovine française	Marine Engagée	Produit local
Plat végétarien	Viande de porc français	Label rouge	Région ultrapériphérique	Appellation Origine Contrôlée
Haute valeur environnementale (HVE)	Appellation Origine Protégée	Indication Géographique Protégé (IGP)	Sauce du chef	Volaille française



Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 13 AU 17 AVRIL 2026



**VACANCES
SCOLAIRES**



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Concombres vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Crêpe au fromage	Haricots verts vinaigrette	Céleri Bio vinaigrette
Tarte saumon et ciboulette	Risotto aux petits légumes (riz Bio)	Rôti de porc sauce Dijonnaise <i>Galette lentilles emmental sauce Dijonnaise</i>	Sauté de bœuf sauce chasseur <i>Steak haché végétal sauce chasseur</i>	Filet de hoki sauce curry
Salade verte Bio & vinaigrette		Semoule Bio	Purée de légumes Bio	Macaroni
Saint Nectaire	Carré de l'est	Petit suisse sucré	Gouda	Yaourt aromatisé
Pêche au sirop	Liégeois chocolat	Ananas frais	Eclair chocolat	Banane

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.
En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

GOUTERS

Sablé chocolat Jus de raisin pur jus Pomme	Pain Barre de chocolat Orange	Croissant Lait Banane	Pain Pâte à tartiner Jus d'orange pur jus	Gaufrette chocolat Lait Compote
--	-------------------------------------	-----------------------------	---	---------------------------------------

LÉGENDE

Produit de saison	Agriculture Biologique	Viande bovine française	Marine Engagée	Produit local
Plat végétarien	Viande de porc français	Label rouge	Région ultrapériphérique	Appellation Origine Contrôlée
Haute valeur environnementale (HVE)	Appellation Origine Protégée	Indication Géographique Protégé (IGP)	Sauce du chef	Volaille française



Scolarest
GÔÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 20 AU 24 AVRIL 2026



VACANCES SCOLAIRES



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade arc en ciel Bio (céleri, maïs)	Taboulé	Concombres Bio à la crème	Salade piémontaise	Radis & beurre
Pizza au fromage	Rôti de porc sauce pizzaïolo Filet de lieu sauce pizzaïolo	Couscous Couscous falafels	Sauté de bœuf sauce basquaise Boulettes de soja sauce basquaise	Bolognaise Bolognaise de lentilles
Salade verte Bio & vinaigrette	Gratin de chou fleur et Pommes de terre	Couscous légumes et Semoule	Carottes cuisinées	Torsades Bio & râpé
Petit suisse aux fruits	Emmental	Yaourt sucré	Mimolette	Fromage à tartiner
Flan pâtissier	Compote	Ananas frais	Clafoutis Bio aux pommes du chef	Orange

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde. En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

GOUTERS

Pain Confiture Orange	Brioche Lait Pâte de fruits	Petit beurre Jus d'orange pur jus Pomme	Madeleine Lait Banane	Pain Barre de chocolat Jus de raisin pur jus
-----------------------------	-----------------------------------	---	-----------------------------	--

LÉGENDE

Produit de saison	Agriculture Biologique	Viande bovine française	Marine Engagée	Produit local
Plat végétarien	Viande de porc français	Label rouge	Région ultrapériphérique	Appellation Origin Contrôlée
Haute valeur environnementale (HVE)	Appellation Origin Protégée	Indication Géographique Protégé (IGP)	Sauce du chef	Volaille française



LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 27 AVRIL AU 01 MAI 2026



LUNDI

MARDI



MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Carottes râpées Bio vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Betteraves vinaigrette	Concombres vinaigrette	FÉRIÉ
Saucisse de Francfort & ketchup <i>Aiguillettes de saumon meunière & ketchup</i>	Tortellonis Bio et mozzarella sauce provençale	Estouffade de bœuf sauce forestière <i>Palet montagnard sauce forestière</i>	Filet de colin sauce normande	
Lentilles aux oignons		Gratin de courgettes Bio et Blé Bio	Purée de carottes Bio	
Fromage blanc sucré	Petit suisse sucré	Camembert	Tomme blanche	
Tarte Normande	Salade de fruits frais	Ananas frais	Crème dessert caramel	

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde. En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

GOUTERS

Pain au lait
Pâte à tartiner
Banane

LÉGENDE

Produit de saison	Agriculture Biologique	Viande bovine française	Marine Engagée	Produit local
Plat végétarien	Viande de porc français	Label rouge	Région ultrapériphérique	Appellation Origin Contrôlée
Haute valeur environnementale (HVE)	Appellation Origin Protégée	Indication Géographique Protégé (IGP)	Sauce du chef	Volaille française