

MENUS DU 2 MARS AU 3 AVRIL 2026



LUNDI 2 MARS

Macédoine mayonnaise
Filet de lieu frais    sauce
curry
Purée de pommes de terre
Emmental  / Saint Paulin 
Fruit de saison  
Goûter : Compote de pomme,
Madeleines

MARDI 3 MARS

Carottes râpées vinaigrette et fêta   
Rôti de bœuf     et
ketchup
Poêlée de patate douce et potiron
ail et persil   
Riz 
Tarte au chocolat 
Goûter : Pain et confiture, Yaourt
aromatisé

MERCREDI 4 MARS MENU VÉGÉTARIEN

Potage de lentille 
Pizza Margherita 
Salade verte 
Fromage blanc aromatisé  
Goûter : Pain au chocolat, Jus de
pomme

JEUDI 5 MARS

Salade iceberg maïs et vinaigrette 
Gratin de penne au saumon  
 
Samos  / Vache qui rit 
Liégeois chocolat  / Liégeois
vanille 
Goûter : Fruit de saison , Pain et
beurre

VENDREDI 6 MARS

Boulettes de bœuf    
sauce épices
Haricots beurre persillés  
Semoule 
Carré de l'est 
Fruit de saison  
Goûter : Lait nature, Pain et pâte à
tartiner

LUNDI 9 MARS MENU VÉGÉTARIEN MENU CME

Salade iceberg et croûtons
vinaigrette  
Hachis végétarien de lentilles 
Emmental 
Cocktail de fruit
Goûter : Pain et barre de chocolat,
Fruit de saison

MARDI 10 MARS

Sauté de bœuf     sauce
aux oignons
Haricots beures persillés  
Semoule  
Yaourt nature   
Fruit de saison    
Goûter : Lait chocolat, Madeleines

MERCREDI 11 MARS

Endive et pommes vinaigrette   
Filet de lieu    sauce crème
ciboulette
Pommes de terre  
Semoule au lait  / Riz au lait 
Goûter : Fromage blanc aromatisé,
Gâteau au yaourt maison

JEUDI 12 MARS

REPAS À THÈME : ÎLE-DE-FRANCE

Potage Crécy (carotte, pomme de terre)
    et croûtons
Blanquette de dinde champignon
de Paris    
Riz  
Brie  
Flan pâtissier  
Goûter : Pain et confiture, Fruit de
saison

VENDREDI 13 MARS

Filet de colin pané  et citron
Purée de brocolis  
Cantal     
Fruit de saison    
Goûter : Pain et beurre, Yaourt
nature et sucre

LUNDI 16 MARS

Velouté de potiron, pommes de
terre et vache qui rit    
Rôti de veau    sauce
normande
Carottes vichy    
Riz 
Fruit de saison    
Goûter : Petit suisse aromatisé,
Pain et barre de chocolat

MARDI 17 MARS

MENU VÉGÉTARIEN 
Salade mâche et mandarine
vinaigrette balsamique   
Egrené de pois et fèvesoles  
  sauce italienne
Penne et emmental râpé  
Saint Nectaire     
Purée de pomme  / Purée de
pomme poire 
Goûter : Croissant, Fruit de saison

MERCREDI 18 MARS

Crêpe au fromage / Friand au
fromage
Steak haché au jus    
Choux-fleurs béchamel   
Quinoa 
Fruit de saison  
Goûter : Pain et beurre, Petit suisse
nature et sucre

JEUDI 19 MARS

Carottes râpées vinaigrette au miel
à part     
Pizza margherita 
Yaourt nature   
Fruit de saison    
Goûter : Pain et confiture, Fruit de
saison

VENDREDI 20 MARS

Brandade de saumon  
Salade verte vinaigrette  
Tomme blanche 
Crème dessert vanille  / Crème
dessert chocolat 
Goûter : Compote de pomme poire,
Gâteau marbré maison

LUNDI 23 MARS

Salade iceberg emmental et
croûtons vinaigrette  
Filet de lieu frais    sauce à
l'estragon
Blé  
Liégeois chocolat  / Liégeois
vanille 
Goûter : Cake fourré fraise, Fruit de
saison

MARDI 24 MARS MENU VÉGÉTARIEN

Omelette 
Brocolis béchamel   
Cantal     
Fruit de saison    
Goûter : Gâteau maison au citron,
Jus multifruit

MERCREDI 25 MARS

Soupe printanière (petits pois,
crème et pomme de terre)   
Sauté de bœuf    sauce aux
épices
Riz 
Carottes    
Fruit de saison  
Goûter : Petit suisse nature et sucre,
Pain et pâte à tartiner

JEUDI 26 MARS

Carottes râpées vinaigrette à part
   
Marmite de poisson à la crème   
Purée de butternut   
Fromage blanc nature  
Gâteau marbré maison à la noix de
coco  
Goûter : Fruit de saison, Pain et
beurre

VENDREDI 27 MARS

MENU CME

Œuf dur sauce cocktail
(mayonnaise et ketchup)
Emincé de poulet au jus    
Haricots verts et pommes de terre
ail et persil    
Vache qui rit     
Mandarine     
Goûter : Pain et confiture, Fruit de
saison

LUNDI 30 MARS

Coleslaw    
Rôti de porc      
sauce moutarde
Rôti de dinde    sauce
moutarde
Lentilles au jus
Mousse au chocolat au lait  /
Mousse au chocolat noir 
Goûter : Pain et barre de chocolat,
Fruit de saison

MARDI 31 MARS

Filet de colin    sauce à
l'aneth
Brocolis 
Penne  
Saint Nectaire     
Fruit de saison    
Goûter : Yaourt nature et sucre,
Gâteau maison à la fleur d'oranger



Légende

-  Recette du chef
-  Issu de l'agriculture biologique
-  Viande origine France
-  MSC : pêche durable
-  Bleu Blanc Coeur
-  Origine France garantie
-  Appellation d'origine Contrôlée

-  Circuit court origine France
-  Label Rouge
-  Issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale
-  Race à viande
-  Produits subventionnés par AGRIMER
-  Certification environnementale de niveau 2

Le pain est quotidiennement bio. Le pain et les viennoiseries sont artisanaux.

Les menus proposés seront maintenus sous réserve d'approvisionnement.

Les aliments mentionnés en verts sont subventionnés par l'UE à destination des écoles, sauf le mercredi et les vacances scolaires.

Les viandes de bœuf, poulet et porc qui vous sont servies sont issues d'animaux nés, élevés et abattus en **France**.

Les viandes de veau et agneau qui vous sont servies sont issues d'animaux nés, élevés et abattus en **U.E**. Vous trouverez sur le site de la ville la traçabilité complète le jour de la consommation.

Les maternelles ont un menu unique où les entrées, laitages et desserts sont indiqués en gras. Les élémentaires choisissent entre les aliments proposés.

