



Vacances

Menu

Du 23 au 27 février 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Salade de pommes de terre BIO à l'échalote Salade de pois chiches à l'indienne (échalote, ail, curcuma, jus de citron)	Trio de crudités (carottes jaunes et orange, navets râpés) Salade de mâche et maïs Vinaigrette au piment d'Espelette	Potage aux épinards BIO		Céleri râpé BIO mayonnaise BIO Salade chouchou BIO (chou blanc et rouge sauce fromage blanc)
Bâtonnets végétariens		Pilon de poulet LR sauce orientale (épices paëlla, cannelle, tomate, raisin pruneau et abricot secs)		Colin au crumble de pain d'épices
Chou romanesco Blé BIO à la sauce tomate	Couscous BIO merguez	Pommes paillassons Salade verte BIO	Penne à la bolognaise DURABLE	Carottes BIO LOCALES pot au feu à la moutarde (bouillon moutarde à l'ancienne) Mélange de 4 céréales BIO (Blé, épeautre, orge, riz complet)
Fromage fais aux fruits BIO Petits suisse BIO et sucre	Camembert BIO Bleu	Saint Nectaire Gorgonzola	Yaourt nature BIO et sucre Yaourt aromatisé BIO à la vanille	Camembert BIO Coulommiers
Fruit BIO 1 Fruit BIO 2	Crème au chocolat du chef	Banane RUP	Fruit BIO 1 Fruit BIO 2	Cake miel cannelle
GOUTER Cake aux poires Lait Compote de pomme	GOUTER Fourrandise à la fraise Fromage frais sucré Fruit	GOUTER Petit pain et beurre Yaourt aromatisé Compote pomme fraise	GOUTER Petit pain Petit moulé nature Briquette jus d'orange	GOUTER Corn flakes Lait Fruit
Produit BIO Label Rouge Issu des régions ultra-périphériques	Appellation d'Origine Protégée Indication Géographique Protégée Appellation d'Origine Contrôlée	Pêche responsable Viande racée Bleu Blanc Cœur	Spécialité du chef Nouvelle recette Plat durable	Viande d'origine Française Production locale



Vacances

Menu

Du 02 au 06 mars 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

LE JOUR DU

Laitue iceberg et croûtons

Endives aux pommes

Vinaigrette traditionnelle



Pépites de colin pané au citron



Chou fleur et pommes
de terre béchamel BIO

Céleri râpé vinaigrette et des de brebis

Daïkon râpé (radis blanc) et dés de brebis

Vinaigrette au caramel

Omelette BIO
et sauce basquaise
(tomate, poivrons, oignons)

Riz

Brunoise de légumes

Fromage fondu Président©

Petit moulé nature



Crème à la vanille



Crème au chocolat



Purée de fruits BIO Locales

Salade Verte

Vinaigrette traditionnelle

Lasagne ricotta épinards



Yaourt aromatisé BIO LOCAL



Yaourt nature BIO LOCAL et sucre

Banane BIO



Carottes râpées BIO LOCALES

Salade coleslaw BIO
(carottes et chou blanc râpé mayonnaise)

Vinaigrette échalote



Rôti de bœuf LR



Haricots verts

Coquillettes

Fromage frais nature et sucre

Fromage frais aux fruits



Brownie et crème anglaise



Potage poireaux pommes de terre et emmental
râpé



Filet de lieu noir frais sauce lombarde



Purée de pommes de terre BIO

Epinards à la crème



Saint Nectaire



Bleu d'Auvergne

Fruit 1 Ecoresponsable

Fruit 2 Ecoresponsable

GOUTER

Palet breton

Yaourt nature et sucre

Briquette Jus d'orange

GOUTER



Cake pépites chocolat

Fromage frais aux fruits

Fruit

GOUTER

Petit pain

Fromage frais au sel de Guérande

Briquette jus de pommes

GOUTER

Petit pain et pâte à tartiner noisette

Lait

Fruit

GOUTER

Coco pop's

Lait

Compote pomme banane



Produit BIO



Label Rouge



Issu des régions ultra-périphériques



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche responsable



Viande racée



Bleu Blanc Cœur



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable



Viande d'origine Française



Production locale

Menu

Du 09 au 13 mars 2026



LUNDI

LE JOUR DU 

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade de mâche et croûtons et des de mimolette
4 compos

Chou chinois et des de mimolette 4 compos

Vinaigrette terroir (huile olive, balsamique)

Potage Esterel (potiron, haricots blancs)



Sauté de bœuf LR sauce forestière
(oignon, ail, champignon, crème, herbes de provence)

Haricots verts

Flageolet

Camembert

Coulommiers

Cantal AOC

Comté AOP

Purée de fruits BIO LOCALES

Fruit 1 BIO

Fruit 2 BIO

Salade coleslaw rouge BIO
(carotte et chou rouge mayonnaise)



Chou blanc BIO sauce enrobante
à l'échalote (mayonnaise, fromage blanc, échalote)



Parmentier de colin
thym citron DURABLE

Yaourt nature & sucre

Yaourt aromatisé

Brownie et sa crème anglaise

Sauté de poulet BIO
sauce camembert

Carottes BIO



Petit suisse nature BIO
et sucre

Moëlleux aux pommes

Céleri rémoulade

Laitue iceberg et rondelles de radis

Vinaigrette au persil

Calamars à la romaine

Macaroni BIO à la tomates

Yaourt aromatisé BIO LOCAL à la vanille

Yaourt nature BIO LOCAL et sucre

Fruit 1 BIO

Fruit 2 BIO

GOUTER

Corn flakes

Lait

Fruit

GOUTER

Petit pain et pâte à tartiner noisette

Fromage frais sucré

Briquette Jus de pommes

GOUTER

Petit pain et beurre

Yaourt aromatisé

Fruit

GOUTER

Petit pain

Petit moulé nature

Fruit

GOUTER

Cake marbré aux pépites de chocolat

Lait

Compote pomme ananas

 Produit BIO
 Label Rouge
 Issu des régions ultra-périphériques

 Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée
 Appellation d'Origine Contrôlée

 Pêche responsable
 Viande racée
 Bleu Blanc Cœur

 Spécialité du chef
 Nouvelle recette
 Plat durable

 Viande d'origine Française
 Production locale

Menu

Du 16 au 20 mars 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

LE JOUR DU 

	 Potage légumes	 Rillettes de maquereaux (citron, mayonnaise, fromage blanc, ciboulette)	 Salade de coquillettes BIO au surimi 	 Carottes râpées BIO LOCALES 
		Œuf dur BIO mayonnaise 	 Taboulé BIO 	 Céleri rémoulade
				Vinaigrette agrumes
 Steak de colin sauce bourgogne (laurier, thym, ail, crème, petits légumes, vinaigre balsamique, moutarde, tomate)	Bouchées butternut lentilles corail (butternut, lentilles corail, blé, mozzarella, quinoa rouge)		<i>Rôti de bœuf froid LR et ketchup</i> 	 Filet de lieu noir sauce citron
Pommes sautées <i>Mélange de légumes (brocolis, carottes jaunes et oranges) et haricots plats</i>	Pommes de terre BIO  et épinards hachés BIO béchamel	Couscous végétarien 	Haricots beurre <i>Mélange de 4 céréales BIO (blé, épeautre, orge, riz)</i> 	Potiron BIO à la ciboulette 
Saint Nectaire AOC 	Fraidou	Yaourt aromatisé BIO à la vanille 	Tomme croûte fleurie	Petit suisse nature et sucre 
Bleu d'Auvergne AOP 	Petit moulé	Yaourt nature BIO et sucre 	Carré	Fromage frais aux fruits 
Fruit 1 BIO 	Crème au chocolat BIO 	Fruit 1 BIO 	Fruit 1 BIO 	Flan pâtissier
Fruit 2 BIO 	Flan à la vanille BIO 	Fruit 2 BIO 	Fruit 2 BIO 	Clafoutis aux griottes
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Moelleux citron Fromage frais aux fruits Compote pomme abricot	Coco pop's Lait Fruit	 Quatre-quart Lait Compote de pommes	Petit pain et confiture de fraises Yaourt nature et sucre Briquette Jus d'orange	Petit pain Croc'lait Fruit

 **Produit BIO**
 **Label Rouge**
 **Issu des régions ultra-périphériques**

 **Appellation d'Origine Protégée**
 **Indication Géographique Protégée**
 **Appellation d'Origine Contrôlée**

 **Pêche responsable**
 **Viande racée**
 **Bleu Blanc Cœur**

 **Spécialité du chef**
 **Nouvelle recette**
 **Plat durable**

 **Viande d'origine Française**
 **Production locale**



Menu

Du 23 au 27 mars 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Laitue iceberg et croûtons

Salade de mâche et croûtons

Vinaigrette au miel

Saucisse BIO de porc
Saucisse de volaille*

Lentilles

*Mélange d'automne (courge butternut potiron panais
potate douce)*

Gouda

Edam

Liégeois au chocolat

Liégeois à la vanille

GOUTER

Petit pain et beurre

Yaourt aromatisé

Fruit

Potage parmentier BIO et emmental râpée



Sauté de bœuf LR
sauce marengo
(tomate, carotte, oignon, ail, champignon)

Petits pois

Farfalles

Camembert

Coulommiers

Fruit 1 BIO

Fruit 2 BIO

GOUTER

Madeleines longues

Fromage frais sucré

Compote pomme banane



Chou rouge BIO sauce
enrobante à l'ail
(mayonnaise, fromage blanc, échalote)



Carottes râpées BIO LOCALES



Vinaigrette nature



Parmentier de colin au curcuma (DURABLE)
(pomme de terre patate douce lait de coco
oignon ail lentilles corail citron maquereau)



Cantal

Gorgonzola

Purée de fruits BIO LOCALES



GOUTER



Quatre-quart

Lait

Fruit

Pêche responsable

Viande racée

Bleu Blanc Cœur

Betteraves vinaigrette



Macédoine mayonnaise

Vinaigrette moutarde à l'ancienne



Curry de pois chiches et riz bio
(oignon, pois chiches, paprika, ail, cumin, jus de citron,
curry, tomates)



Fromage frais aux fruits BIO



Fromage frais nature BIO et sucre

Fruit 1 BIO

Fruit 2 BIO

GOUTER

Petit pain

Fraidou

Briquette Jus de raisins



Spécialité du chef

Nouvelle recette

Plat durable



Céleri rémoulade



Crèmeux frais aux radis
(radis râpé, fromage blanc,
ciboulette, citron)



Steak haché de cabillaud sauce aïoli
(mayonnaise, huile d'olive, ail, épice paëlla)

Poelée de légumes BIO

Cake au pralin

GOUTER

Corn flakes

Lait

Fruit



Viande d'origine Française

Production locale



Produit BIO



Label Rouge



Issu des régions ultra-périphériques



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche responsable



Viande racée

Bleu Blanc Cœur



Spécialité du chef

Nouvelle recette

Plat durable

Menu

Du 30 mars au 03 avril 2026

LUNDI

LE JOUR DU

MARDI

MERCREDI

LE JOUR DU

JEUDI

VENDREDI

Salade de lentilles BIO

Salade de boulgour californienne BIO
(maïs, ananas, petits pois, tomate, ciboulette)

Croustillant du fromager

Epinards béchamel

Pommes de terre quartiers

Saint Nectaire

Comté

Fruit 1 BIO

Fruit 2 BIO

GOUTER

Coco pop's

Lait

Coupelle purée pomme pêche

Endives vinaigrette et des de brebis

Cœur de frisée et maïs et des de brebis

Vinaigrette terroir (huile d'olive, balsamique)

Boulettes d'agneau sauce orientale
(tomate, épice paëlla, cannelle, raisin
pruneau et abricot secs)

Blé safrané BIO

*Légumes tajine (carotte courgette céleri navet pois
chiche poivron raisin et pruneaux secs)*

Purée pomme banane BIO

Compote pomme cassis BIO

GOUTER

Pain au lait boulanger

Fromage frais aux fruits

Fruit

Appellation d'Origine Protégée

Indication Géographique Protégée

Appellation d'Origine Contrôlée

Carottes râpées BIO LOCALES

Salade coleslaw rouge
(carotte et chou rouge mayonnaise)

Vinaigrette agrumes

Gâteau d'œufs BIO
sauce basquaise BIO
(ail, tomate, poivron, oignon)

Mélange de 4 céréales BIO
(blé, épeautre, orge, riz)

Navets braisés BIO

Yaourt aromatisé BIO à la vanille

Yaourt nature BIO et sucre

Fruit 1 Ecoresponsable

Fruit 2 Ecoresponsable

GOUTER

Petit pain

Pavé demi-sel

Briquette Jus de pommes

Pêche responsable

Viande racée

Bleu Blanc Cœur

LA PROVENCE

Salade de riz BIO niçoise
(haricots verts, tomate, olives)
ET THON

Daube de bœuf provençale LR
(champignon, olives, tomate, carotte, thym frais)

Gratin du Sud
(courgettes, tomates, crème, ail, basilic)

Bûchette mi-chèvre



Tarte abricotine et chocolat de pâques

GOUTER

Petit pain et confiture de fraise

Yaourt nature et sucre

Fruit

Spécialité du chef

Nouvelle recette

Plat durable

Chou chinois

Concombres vinaigrette

Vinaigrette échalote

Colin gratiné au fromage

Coquillettes BIO aux petits légumes
(haricot vert, petit pois, navet, carotte)

Fromage frais nature BIO et sucre

Fromage frais aux fruits BIO

Fruit 1 BIO

Fruit 2 BIO

GOUTER

Cake pépites chocolat orange

Lait

Compote de pommes

Viande d'origine Française

Production locale

Produit BIO

Label Rouge

Issu des régions ultra-périphériques



Menu

Du 06 au 10 avril 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

Laitue iceberg et croûtons

Salade de mâche et noix

Vinaigrette ambrée

Betteraves vinaigrette

Macédoine mayonnaise

Vinaigrette traditionnelle

 Carottes râpées BIO LOCALES 
 Chou blanc sauce enrobante à l'échalote
(mayonnaise, fromage blanc, échalote)
Vinaigrette persil

 Steak de colin sauce citron

 Carbonade flamande LR
(bœuf)

Mélange de légumes (brocolis, carottes
jaunes et oranges) et haricots plats

 Riz bio

Jambon de poulet

 Pommes rissolées BIO

Haricots verts

Lasagnes ricotta épinards

 Petits pois BIO
 Purée de pommes de terre BIO

Cantal 

Bleu d'Auvergne 

Camembert

Coulommiers

Fromage frais aux fruits 

Petit suisse nature et sucre 

Yaourt nature BIO et sucre 

Yaourt brassé BIO à la banane 

Fruit 1 BIO 

Fruit 2 BIO 

 Flan vanille BIO

 Crème dessert à la vanille BIO

Fruit 1 BIO 

Fruit 2 BIO 

 Moëlleux pâte de noisette cacao

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

 Cake citron
Fromage frais sucré
Briquette Jus d'orange

Petit pain
Petit moulé nature
Compote pomme ananas

Gaufre pâtissière
Lait
Fruit

Petit pain et confiture d'abricot
Lait
Fruit

 Produit BIO
 Label Rouge
 Issu des régions ultra-périphériques

 Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée
 Appellation d'Origine Contrôlée

 Pêche responsable
 Viande racée
 Bleu Blanc Cœur

 Spécialité du chef
 Nouvelle recette
 Plat durable

 Viande d'origine Française
 Production locale



Menu

Du 13 au 17 avril 2026



LUNDI

LE JOUR DU

Endives, croûtons et dés de brebis

Cœur de scarole, croûtons et dés de brebis

Vinaigrette à l'échalote

Corc' veggie à la tomate

Chou fleur et pommes de terre BIO

sauce mornay

Fromage fondu Président©

Petit moulé ail et fines herbes

Purée de fruits BIO LOCALES



GOUTER

Barre de céréales choco crunchy (25g)

Lait

Fruit

MARDI

LE JOUR DU

Concombres vinaigrette et dés de mimolette

Vinaigrette moutarde à l'ancienne

Pizza au fromage et salade verte BIO

Yaourt aromatisé BIO à la vanille

Yaourt nature BIO et sucre

Fruit 1 BIO

Fruit 2 BIO

GOUTER

Petit pain

Croc'lait

Coupelle purée pomme pêche

MERCREDI

Œuf dur BIO mayonnaise



Rillettes de thon



Parmentier de polenta carotte (thym, crème, ail, oignon, maquereau, carotte) (DURABLE)

Edam BIO

Gouda BIO

Fruit 1 BIO

Fruit 2 BIO

GOUTER



Cake aux marrons

Fromage frais aux fruits

Briquette Jus de raisins



Pêche responsable

Viande racée

Bleu Blanc Cœur

JEUDI



Céleri râpé BIO sauce cocktail



Salade croquante (carotte brunoise, chou, yaourt, moutarde)

Vinaigrette aux agrumes

Rôti de bœuf froid LR et ketchup

Haricots beurre ciboulette **CE2**



Pâtes BIO LOCALES

Flan pâtissier

Moelleux au chocolat

GOUTER

Corn flakes

Lait

Fruit



Spécialité du chef

Nouvelle recette

Plat durable

VENREDI



Taboulé BIO



Salade de riz BIO au surimi



Steak haché de cabillaud sauce crème

Carottes BIO

Lentilles BIO

Saint Nectaire

Fourme d'Ambert

Fruit 1 BIO

Fruit 2 BIO

GOUTER

Petit pain et confiture de fraises

Yaourt nature et sucre

Briquette Jus de pomme



Viande d'origine Française

Production locale



Produit BIO



Label Rouge



Issu des régions ultra-périphériques



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée





Vacances
Zone C

Menu

Du 20 au 24 avril 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Sauté de bœuf LR
sauce olives

Courgettes à l'ail

Blé BIO

Mimolette

Croûte noire

Fruit 1 BIO

Fruit 2 BIO

GOUTER

Petit pain et pâte à tartiner noisette
Fromage frais sucré
Briquette Jus d'orange

Salade de mâche et noix

Radis rondelles vinaigrette

Vinaigrette miel

Colin ail et fines herbes

Polenta BIO crémeuse à la carotte

Haricots plats à l'ail

Brie

Coulommiers

Crème au chocolat BIO

Flan à la vanille BIO

GOUTER

Petit pain et miel
Yaourt aromatisé
Fruit

Chou blanc BIO à la méditerranéenne
(mayonnaise huile d'olive épice paëlla basilic ail)

Chou rouge BIO sauce enrobante à l'ail
(mayonnaise, fromage blanc, échalote)

Paupiette de veau sauce hongroise
(oignon, ail, champignon, piment doux, tomate)

Semoule

Potiron BIO béchamel

Cantal AOC

Comté AOP

Purée de fruits BIO LOCALES

GOUTER

Coco pop's
Lait
Fruit

Macédoine mayonnaise

Betteraves vinaigrette

Vinaigrette persil

Coquillettes HVE lentilles tomate
(sauce tomate, lentilles vertes,
herbes de Provence, oignon, ail)

Yaourt nature BIO et sucre

Yaourt brassé BIO à la banane

Fruit 1 BIO

Fruit 2 BIO

GOUTER

Cake aux pommes
Lait
Compote pomme banane

Carottes râpées BIO LOCALES

Feuilles de batavia et maïs

Vinaigrette antilles

Filet de lieu noir frais sauce citron

Petits pois BIO saveur saveur soleil

Purée de pomme de terre BIO

Fromage frais aux fruits BIO

Fromage frais nature BIO et sucre

Clafoutis poire chocolat amande

GOUTER

Petit pain
Fromage frais au sel de Guérande
Fruit

Produit BIO
 Label Rouge
 Issu des régions ultra-périphériques

Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée
 Appellation d'Origine Contrôlée

Pêche responsable
 Viande racée
 Bleu Blanc Cœur

Spécialité du chef
 Nouvelle recette
 Plat durable

Viande d'origine Française
 Production locale



Vacances
Zone C

Menu

Du 27 avril au 01 mai 2026



LUNDI

LE JOUR DU



Salade de tortis à la parisienne
(tomate, maïs, basilic, échalote)

Salade de lentilles

Vinaigrette traditionnelle

Bouchées de blé sauce fromage blanc curry



Brocolis béchamel BIO

Mélange de 4 céréales BIO
(blé, épeautre, orge, riz)



Yaourt aromatisé BIO à la vanille



Yaourt nature BIO et sucre



Fruit 1

Fruit 2

GOUTER

Petit pain

Fromage fondu Président©

Briquette Jus de pommes

MARDI



Concombres BIO vinaigrette

Endives vinaigrette

Vinaigrette du terroir



Hoki sauce aurore
(oignon ail tomate crème)

Pommes vapeur BIO au persil



Blettes sauce tomate

Tomme croûte fleurie

Carré

Ile flottante
(œuf en neige et crème anglaise)

GOUTER

Cake brownie pépites de chocolat

Lait

Fruit



Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée
Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche responsable
Viande racée
Bleu Blanc Cœur

MERCREDI



Riz pilaf et bœuf crémeux
aux champignons (DURABLE)

Saint Nectaire AOC



Bleu d'Auvergne AOP



Fruit 1 BIO



Fruit 2 BIO



GOUTER

Croissant du boulanger
Fromage frais aux fruits
Compote pomme fraise



JEUDI

LE JOUR DU



Céleri rémoulade BIO



Crèmeux frais aux radis
(radis râpé, fromage blanc,
ciboulette, citron)

Croque monsieur au fromage

Salade verte BIO



Fraidou

Petit moulé aux noix



Cake sucré à la carotte

GOUTER

Petit pain et confiture d'abricot
Yaourt nature et sucre
Fruit



Spécialité du chef
Nouvelle recette
Plat durable

VENDREDI

FERIE

GOUTER



Viande d'origine Française
Production locale



Produit BIO



Label Rouge



Issu des régions ultra-périphériques

