



Vacances

Menu

Du 23 au 27 février 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Trio de crudités
(carottes jaunes et orange, navets râpés)

Vinaigrette au piment d'Espelette

Bâtonnets végétariens

Chou romanesco

Blé BIO à la sauce tomate

Fromage fais aux fruits BIO

Fruit BIO

GOUTER

Cake aux poires
Lait
Compote de pomme

Trio de crudités
(carottes jaunes et orange, navets râpés)

Vinaigrette au piment d'Espelette

Couscous BIO merguez

Crème au chocolat du chef

Fourrandise à la fraise
Fromage frais sucré
Fruit

Pilon de poulet LR sauce orientale
(épices paëlla, cannelle, tomate, raisin
pruneau et abricot secs)

Pommes paillassons

Salade verte BIO

Saint Nectaire

Banane RUP

GOUTER

Petit pain et beurre
Yaourt aromatisé
Compote pomme fraise

Penne à la bolognaise DURABLE

Yaourt nature BIO et sucre

Fruit BIO

GOUTER

Petit pain
Petit moulé nature
Briquette jus d'orange

Céleri râpé BIO mayonnaise BIO

Colin au crumble de pain d'épices

Carottes BIO LOCALES pot au feu à la moutarde
(bouillon moutarde à l'ancienne)
Mélange de 4 céréales BIO
(Blé, épeautre, orge, riz complet)

Cake miel cannelle

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

Céleri râpé vinaigrette et des de brebis

Carottes râpées BIO LOCALES

Potage poireaux pommes de terre et emmental râpé

Vinaigrette traditionnelle

Vinaigrette au caramel

Vinaigrette échalote

Pépites de colin pané au citron

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

Rôti de bœuf LR et jus

Filet de lieu noir frais sauce lombarde

Chou fleur et pommes de terre béchamel BIO

Riz

Lasagne ricotta épinards

Haricots verts

Purée de pommes de terre BIO

de terre béchamel BIO

Brunoise de légumes

Coquillettes

Epinards à la crème

Yaourt aromatisé BIO LOCAL

Crème à la vanille

Purée de fruits BIO Locales

Banane BIO

Brownie et crème anglaise

Fruit ECORESPONSABLE

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

Palet breton
Yaourt nature et sucre
Briquette Jus d'orange

Cake pépites chocolat
Fromage frais aux fruits
Fruit

Petit pain
Fromage frais au sel de Guérande
Briquette jus de pommes

Petit pain et pâte à tartiner noisette
Lait
Fruit

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 dés de mimolette 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 Cantal AOC Fruit 1 BIO Fruit 2 BIO	Salade coleslaw rouge BIO (carotte et chou rouge mayonnaise) Parmentier de colin thym citron DURABLE Brownie & sa crème anglaise	Sauté de poulet BIO sauce camembert Carottes BIO Petit suisse nature BIO et sucre Moëlleux aux pommes	Céleri rémoulade Vinaigrette au persil Calamars à la romaine Macaroni BIO à la tomates Yaourt aromatisé BIO LOCAL à la vanille Cake marbré aux pépites de chocolat Lait Compote pomme ananas
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
 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



Carottes râpées BIO LOCALES 

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)

Rôti de bœuf froid LR
et ketchup 



Filet de lieu noir sauce citron

Pommes sautées

Pommes de terre BIO 
et épinards hachés BIO béchamel

Couscous végétarien 

Haricots beurre

Potiron BIO à la ciboulette 

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

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

Quinoa

Saint Nectaire AOC 

Yaourt aromatisé BIO à la vanille 

Tomme croûte fleurie

Fruit BIO 

Crème au chocolat BIO 

Fruit BIO 

Fruit BIO 

Flan pâtissier

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

Vinaigrette au miel



Saucisse BIO de porc
Saucisse de volaille*

Lentilles

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

Potage parmentier BIO et emmental râpée



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



Petits pois

Farfalles



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



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



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

Poelée de légumes BIO



Cantal



Fromage frais aux fruits BIO



Liégeois au chocolat

Fruit BIO



Purée de fruits BIO LOCALES



Fruit BIO



Cake au pralin



GOUTER

Petit pain et beurre

Yaourt aromatisé

Fruit

GOUTER

Madeleines longues

Fromage frais sucré

Compote pomme banane

GOUTER



Quatre-quart

Lait

Fruit

GOUTER

Petit pain

Fraidou

Briquette Jus de raisins

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

Menu

Du 30 mars au 03 avril 2026

LUNDI

LE JOUR DU 

MARDI

MERCREDI

LE JOUR DU 

JEUDI

VENDREDI

Endives vinaigrette et des de brebis

Vinaigrette terroir (huile d'olive, balsamique)

Carottes râpées BIO LOCALES

Vinaigrette agrumes

Croustillant du fromager

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

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

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

Epinards béchamel

Blé safrané BIO

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

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

Pommes de terre quartiers

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

Navets braisés BIO

Saint Nectaire

Yaoourt aromatisé BIO à la vanille

Bûchette mi-chèvre

Fromage frais nature BIO et sucre

Fruit BIO

Purée pomme banane BIO

Tarte abricotine et chocolat de pâques

Fruit BIO

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

Coco pop's

Pain au lait boulanger

Petit pain

Petit pain et confiture de fraise

Cake pépites chocolat orange

Lait

Fromage frais aux fruits

Pavé demi-sel

Yaoourt nature et sucre

Lait

Coupelle purée pomme pêche

Fruit

Briquette Jus de pommes

Fruit

Compote de pommes

 **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 06 au 10 avril 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

Laitue iceberg et croûtons

Vinaigrette ambrée

Carottes râpées BIO LOCALES 

Vinaigrette persil 

FERIE

 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 

Fromage frais aux fruits 

Fruit BIO 

Flan 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	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
LE JOUR DU	LE JOUR DU			
Endives, croûtons et dés de brebis			Céleri râpé BIO sauce cocktail	
Vinaigrette à l'échalote				
Corc' veggio à la tomate			Rôti de bœuf froid LR et ketchup	Steak haché de cabillaud sauce crème
Chou fleur et pommes de terre BIO sauce mornay	Pizza au fromage et salade verte BIO	Parmentier de polenta carotte (thym, crème, ail, oignon, maquereau, carotte) (DURABLE)	Haricots beurre ciboulette CE2	Carottes BIO
			Pâtes BIO LOCALES	Lentilles BIO
	Yaourt aromatisé BIO à la vanille	Edam BIO		Saint Nectaire
Purée de fruits BIO LOCALES	Fruit BIO	Fruit 1 BIO	Flan pâtissier	Fruit BIO
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Barre de céréales choco crunchy (25g) Lait Fruit	Petit pain Croc'lait Coupelle purée pomme pêche	Cake aux marrons Fromage frais aux fruits Briquette Jus de raisins	Corn flakes Lait Fruit	Petit pain et confiture de fraises Yaourt nature et sucre Briquette Jus de pomme
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 20 au 24 avril 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Salade de mâche et noix

Vinaigrette miel

Sauté de bœuf LR
sauce olives



Colin ail et fines herbes

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



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



Filet de lieu noir frais sauce citron

Courgettes à l'ail

Blé BIO



Polenta BIO crémeuse à la carotte

Haricots plats à l'ail



Semoule

Potiron BIO béchamel



Cantal AOC



Yaourt nature BIO et sucre

Mimolette

Fruit BIO



Crème au chocolat BIO



Purée de fruits BIO LOCALES



Fruit BIO



Clafoutis poire chocolat amande



GOUTER

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

GOUTER

Petit pain et miel
Yaourt aromatisé
Fruit

GOUTER

Coco pop's
Lait
Fruit

GOUTER

Cake aux pommes
Lait
Compote pomme banane

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

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

LE JOUR DU

Bouchées de blé sauce fromage blanc curry

Concombres BIO en salade

Vinaigrette du terroir



Hoki sauce aurore
(oignon ail tomate crème)

Pommes vapeur BIO au persil

Blettes sauce tomate

Riz pilaf et bœuf crémeux
aux champignons (DURABLE)

Saint Nectaire AOC

Céleri rémoulade BIO

Croque monsieur au fromage

Salade verte BIO

Brocolis béchamel BIO

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

Yaourt aromatisé BIO à la vanille

Ile flottante
(œuf en neige et crème anglaise)

Fruit BIO

Cake sucré à la carotte

FERIE

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

Petit pain
Fromage fondu Président©
Briquette Jus de pommes

Cake brownie pépites de chocolat
Lait
Fruit

Croissant du boulanger
Fromage frais aux fruits
Compote pomme fraise

Petit pain et confiture d'abricot
Yaourt nature et sucre
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