MENU DU LUNDI 16 AU VENDREDI 20 MARS 2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
H1	Gougères emmental et comté		Carottes râpées à l'orange	
H2	Achards de légumes (carottes chou blanc haricots verts		Semoule aux tomates poivrons et épices	
H3	Salade verte		Salade verte	
H4	Tomate		Concombre	
V1	Farfalles sauce butternut cheddar	Chipolatas au jus	Sauté de dinde à la moutarde	Nugget de colin
V2	Pavé de colin sauce napolitaine		Emincé de bœuf sauce marengo	
L2		Purée colcannon (chou vert et pdt)	Lentilles	Fondue de poireaux sauce à la crème
L3		Printanière	Choux de bruxelles	Riz
F1		Yaourt nature sucré		Yaourt petit frevillais saveur fraise
F2			Yaourt brassé sucré aux fruits	Saint Moret
D1	Crème dessert saveur chocolat	Cake pistache fleur d'oranger	Dessert lacté gélifié saveur vanille	Galette bretonne
D2	Fruit de saison			Fruit de saison

MENU DU LUNDI 23 AU VENDREDI 27 MARS 2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
H1	Betteraves vinaigrette		Riz au poivron tomate olive vinaigrette	
H2	Quinoa provençal		Coleslaw (carottes chou blanc mayonnaise)	
H3	Salade verte		Salade verte	
H4			Pomelos	
V1	Roti de porc sauce aux champignons	Sauté de bœuf au paprika	Cassolette dieppoise	Sauté de porc sauce portugaise poivron
V2		Petits pois		
L2	Semoule	Coquillettes	Carottes sauce à la crème	Riz
L3	Poêlée forestière (champignons haricots)		Pommes de terre rondes	
F1		Yaourt sucré aromatisé		Fromage fondu vache picon
F2		Cantal		
D1	Purée pomme poire	Petit beurre	Dessert lacté gélifié saveur vanille	Tartelette flan pasteis nata
D2	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	

MENU DU LUNDI 30 AU VENDREDI 3 AVRIL 2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
H1	Mortadelle		Macédoine mayonnaise	
H2	Cèleri frais sauce indienne		Crêpe à l'emmental	
H3	Salade verte		Salade verte	
H4	Concombre			
V1	Nuggets de poulet	Emincé de poulet sauce tikka massala	Raviolis bœuf tomate	Sauté de porc à l'arrabiata
V2				
L2	Frites	Semoule		Ratatouille
L3		Brocolis		Riz
F1		Fromage frais sucré aux fruits petit filou	Fromage frais sucré au lait entier	Spécialité fromagère tartare ail et fines herbes
F2		Pointe de brie		Fromage frais sucré
D1	Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Tarte flan	Dessert lacté pomme framboise à boire	Mousse saveur chocolat au lait
D2	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison

MENU DU LUNDI 6 AU VENDREDI 10 AVRIL 2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
H1			Betteraves vinaigrette	
H2			Pommes de terre à l'huile	
H3			Salade verte	
H4			Tomates	
V1		Palette à la diable	Sauce bolognaise végétarienne	Parmentier au canard haricots blancs purée
V2		Roti de bœuf sauce tomate	Sauté de dinde	
L2		Petits pois	Coquillettes	
L3		Semoule		
F1		Coulommiers		Yaourt nature sucré
F2		Fromage frais sucré à base de fruits		
D1		Dessert lacté gélifié saveur vanille	Mini choux patissier	Gateau façon financier
D2		Fruit de saison	Fruit de saison	

MENU DU LUNDI 27 AVRIL AU VENDREDI 1er MAI 2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
H1	Macédoine mayonnaise		Œuf dur mayonnaise	
H2	Salade verte		Carottes et courgettes râpées vinaigrette	
H3	Concombre		Salade verte	
H4	Tomate			
V1	Lasagne bœuf volaille	Roti de porc sauce forestière	Jambon blanc	
V2		Sauté de dinde sauce crème poivron	Roti de bœuf	
L2		Carottes fondantes	Pommes boulangères	
L3		Riz		
F1		Fromage blanc aromatisé		
F2		Camembert		
D1	Galette bretonne	Purée de pomme	Mousse saveur chocolat au lait	
D2		Fruit de saison	Fruit de saison	