

GRANS MARS 2026						
LUNDI 2	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENDREDI 6	SAMEDI 7	DIMANCHE 8
	MENU VEGETARIEN					
POIS CHICHES / FETA (9)	CAROTTES RÂPÉES (9)    	LENTILLES EN SALADE (9)	BATAVIA ET MACHE A LA SAUCE VINIGRETTE (9) 	FEUILLETE A l'emmental (1)(2)(3)	SALADE DE CHOU ROUGE / POMME / BLEU (2)(9)  	FRISÉE AUX LARDONS (9) 
NUGGET'S DE POULET (1)(2)	GNOCCHIS AU PESTO (1)(2)(3)(7)	SAUTE DE LAPIN (1)  	SAUTE D'AGNEAU (1) 	Cabillaud FRAIS (4) 	COTE DE PORC SAUCE CHARCUTIERE (9)	PATES AUX FRUITS DE MER (1)(2)(3)(4)(5)(6) 
HARICOTS VERTS PERSILLES (7)		GRATIN DE CHOUX FLEUR (3) 	SEMOULE DE BLE (1)	JULIENNE DE LEGUMES ET BOULGOUR (1)(7)	POTIRON RÔTI (7) 	
		Leerdammer (2)	Emmental (2)   	Tomme blanche (2)	COULOMMIER (2)	SAINT NECTAIRE (2) 
Salade de fruits – Pain (1) 	Crème dessert chocolat (2)(3)(11) Pain (1) 	Pomme Gala – PAIN (1) 	COMPOTE – PAIN (1) 	Clémentines – PAIN (1) 	PARIS BREST(1)(2)(3)(11)(12) - PAIN (1) 	TARTE AUX POMMES(1)(2)(3)(11)(12) - PAIN (1) 

LUNDI 9	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13	SAMEDI 14	DIMANCHE 15
MENU VEGETARIEN						
OEUF A LA MAYONNAISE (3)(9)	ENDIVES EN SALADE ET CROUTONS DES D'EMMENTAL (1)(2)(9)   	HARICOTS VERTS EN SALADE (7)(9)	SALADE POMME DE TERRE ET CERVELAS (2)(3)(9) 	SALADE ROMAINE SAUCE BLANCHE (1)(2)(3) 	ASPERGES ET VINAIGRETTE (9)	PÂTE EN CROÛTE CORNICHONS (1)(2)(7)
BOULETTE DE LENTILLES (1)(3)(10)	RÔTI DE DINDE 	COLOMBO DE PORC (1) 	GRATIN DE POISSON ET FRUITS DE MER (1)(2)(3)(4)(5)(6)  	STEAK HACHE	JOUE DE PORC CONFITE (2) 	CABILLAUD A LA BORDELAISE (1)(2)(4)(5) 
PUREE DE POTIRON (2)(7) 	CAROTTES A LA CREME ET A L'AIL (2)(7) 	RIZ PILAF	BROCOLIS PERSILLE (7)	COQUILLETES (1)(3)	PUREE DE POMME DE TERRE (2)  	CAROTTES ET NAVETS GLACES (7)    
BRIE (2)   		MINI ROITELET (2)	BONBEL(2)   	EDAM (2)   	RONDELET (2)	ROQUEFORT (2)
POMME PINK LADIE - PAIN (1) 	DONUT'S AU SUCRE (1)(2) - PAIN (1) 	KIWI - PAIN (1)    	ORANGE - PAIN (1)  	POIRE PASSE CRASSANE - PAIN (1) 	GENOISE AUX FRUITS ROUGES (1)(2)(3)(11)(12) - PAIN (1) 	SALADE DE FRUITS EXOTIQUES - PAIN (1) 

LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20	SAMEDI 21	DIMANCHE 22
				MENU VEGETARIEN		
BETTERAVES EN SALADE (9)	TOAST ET TAPENADE NOIRE (1)	SALADE DE BATAVIA / VINAIGRETTE A L'AIL (9)	RADIS / BEURRE (2)	SALADE QUINOA / CAROTTES / NOISSETTES (9) (12)	FEUILLETÉ CHARCUTIER (1)(2)(3) (9)	SALADE COLESLAW (3) (9)
LIMANDE MEUNIERE (2) (4)	POULET ROTI	SAUCISSE DE TOULOUSE	DAUBE DE BOEUF (1)	OMELETTE AU FROMAGE (2) (3)	DOS DE CABILLAUD (4)	ANDOUILLETTE SAUCE MOUTARDE (2) (7)(9)
LENTILLES A LA TOMATE	PETITS POIS ET CAROTTES AU JUS (7)	COEUR DE BLE (1)	FRITES	EPINARDS EN BRANCHES	FONDUE DE POIREAUX (2) (9)	POMME DE TERRE VAPEUR
SAINT PAULIN (2)	PTIT LOUIS (2)	TOMME NOIRE (2)		VACHE QUI RIT (2)	PORT SALUT (2)	SAINT AGUR (2)
POMME GOLDEN - PAIN (1)	PÂTES DE FRUITS - PAIN (1)	CREME GLACEE (1) (2) (3) (12) - PAIN (1)	CREME DESSERT VANILLE (2)(3)(11) - PAIN (1)	ORANGE - PAIN (1)	ANANAS FRAIS - PAIN (1)	ECLAIR CAFE (1) (2) (3) (11) (12) - PAIN (1)

LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27	SAMEDI 28	DIMANCHE 29
			MENU VEGETARIEN			
MELANGE RADIS FETA ET SAUCE BLANCHE (1)(2) (3)	CAROTTES RÂPÉES (9)	QUICHE AU FROMAGE (1)(2)(3)	SALADE ENDIVES ET MIMOLETTE (2) (9)	SALADE DE FEUILLES DE CHENE (9)	SALADE DE POMME DE TERRE ET THON (3) (4)(9)	PATE DE CAMPAGNE (3) CORNICHON
PATES A LA CARBONARA (1) (2)	SAUTE DE VEAU (1)	PAVE DE SAUMON SAUCE AGRUMES (2)(4)	CHILI SIN CARNE (11)	LASAGNES AU BOEUF (1) (2)	ENDIVES AU JAMBON (1) (2)(3)	DOS DE MERLU SAUCE OSEILLE (2)(3)(4)
JAMBON ET LARDONS	HARICOTS BEURRE (7)	POELEE HARICOTS VERTS ET POMME DE TERRE (7)	RIZ			RIZ CREOLE
EMMENTAL (2)	PETIT SUISSE NATURE (2)		FROMAGE BLANC COULIS (2)	COMTE (2)	CAMEMBERT (2)	CREME ROQUEFORT (2)
COMPOTE DE POMMES - PAIN (1)	BROWNIE (1)(2)(3)(11) - PAIN (1)	POMME FUJI - PAIN (1)	ASSORTIMENT DE FRUITS - PAIN (1)	FLAN VANILLE (2) (3) - PAIN (1)	MILLES FEUILLES (1) (2) (3) (11) (12) - PAIN (1)	POMELOS - PAIN (1)



Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles



Nouvelle Agriculture



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche Raisonnée



Fait Maison

LEGENDES DES ALLERGENES :

1- GLUTEN / 2-LAIT / 3-ŒUF / 4-POISSON / 5-CRUSTACE / 6-MOLLUSQUE / 7-SULFITE
8-CELERI / 9-MOUTARDE / 10-SESAME / 11-SOJA / 12-FRUITES à COQUES / 13-LUPIN / 14-ARACHIDE



Bleu Blanc Cœur

Circuit Court



Label Rouge



Agriculture Biologique

Les menus sont susceptibles d'être modifiés suivant les possibilités du marché et les aléas des livraisons