

Du 02/03/2026 au 06/03/2026

La fête du citron s'invite dans votre restaurant scolaire pour un zeste de soleil dans votre assiette !

		3 - adultes	1 - primaires	
 	Lundi	Betteraves Bio - Vinaigrette Boulettes au boeuf - Sauce raz el hanout /Morceaux de colin d'Alaska MSC - Sauce aux épices Semoule Bio - Légumes couscous Saint Nectaire AOP Pomme issu d'un Verger Eco Responsable	Betteraves Bio - Vinaigrette Boulettes au boeuf - Sauce raz el hanout /Morceaux de colin d'Alaska MSC - Sauce aux épices Semoule Bio - Légumes couscous Saint Nectaire AOP Pomme issu d'un Verger Eco Responsable	
	Mardi	Torsades multicolores - Vinaigrette au pesto Filet de lieu noir MSC - Sauce Italienne Haricots verts Bio persillés Edam Bio Clémentine	Torsades multicolores - Vinaigrette au pesto Filet de lieu noir MSC - Sauce Italienne Haricots verts Bio persillés Edam Bio Clémentine	
	Mercredi			
	Jeudi	Endives - Vinaigrette au balsamique Lasagnes au boeuf /CC Lasagnes aux épinards et fête AOP Yaourt Bio vanille Kiwi Bio	Endives - Vinaigrette au balsamique Lasagnes au boeuf /CC Lasagnes aux épinards et fête AOP Yaourt Bio vanille Kiwi Bio	
	Vendredi	Carottes râpées - Vinaigrette au citron vert Emincé de cuisse de poulet - Sauce citron /Filet de Poisson pané MSC - , citron Blé pilaf Yaourt citron au lait entier de la ferme de Sigy - (77) Quatre quart du chef au citron	Carottes râpées - Vinaigrette au citron vert Emincé de cuisse de poulet - Sauce citron /Filet de Poisson pané MSC - , citron Blé pilaf Yaourt citron au lait entier de la ferme de Sigy - (77) Quatre quart du chef au citron	

Du 09/03/2026 au 13/03/2026

En selle Cowboy ! Un déjeuner de champion t'attend Jeudi au Ranch de la cantine !

		3 - adultes	1 - primaires	
 	Lundi	Potage Dubarry (concentré) Bolognaise de boeuf /Filet de limande MSC - Sauce au curry doux Macaroni Bio Emmental Bio râpé Mandarine	Potage Dubarry (concentré) Bolognaise de boeuf /Filet de limande MSC - Sauce au curry doux Macaroni Bio Emmental Bio râpé Mandarine	
	Mardi	Salade de blé et mimolette - Vinaigrette ciboulette Emincé de cuisse de poulet - Sauce crème /Morceaux de colin d'Alaska MSC - Sauce à la moutarde à l'ancienne Haricots verts Bio persillés Coulommiers Pomme issu d'un Verger Eco Responsable	Salade de blé et mimolette - Vinaigrette ciboulette Emincé de cuisse de poulet - Sauce crème /Morceaux de colin d'Alaska MSC - Sauce à la moutarde à l'ancienne Haricots verts Bio persillés Coulommiers Pomme issu d'un Verger Eco Responsable	
	Mercredi			
	Jeudi	Salade de haricots rouges, maïs, tomate et poivron - Vinaigrette aux épices mexicaines BIO Sauté de boeuf Bio - Sauce tex mex /Boulettes végétariennes - Sauce tex mex Rosti de pommes de terre Yaourt nature Pur Perche (61) (vrac) - , sucre Banane Bio	Salade de haricots rouges, maïs, tomate et poivron - Vinaigrette aux épices mexicaines BIO Sauté de boeuf Bio - Sauce tex mex /Boulettes végétariennes - Sauce tex mex Rosti de pommes de terre Yaourt nature Pur Perche (61) (vrac) - , sucre Banane Bio	
	Vendredi	Rosette Label Rouge - , cornichons /Surimi - Mayonnaise (flacon) Sauté de porc - Sauce aux oignons /Galette végétale - Sauce aux oignons Petits pois CE2 Suisse sucré Gâteau du chef au speculoos	Rosette Label Rouge - , cornichons /Surimi - Mayonnaise (flacon) Sauté de porc - Sauce aux oignons /Galette végétale - Sauce aux oignons Petits pois CE2 Suisse sucré Gâteau du chef au speculoos	

Du 16/03/2026 au 20/03/2026

Sláinte ! Jeudi, le Festin Irlandais est servi !

		1 - primaires	 	
Lundi		Potage de légumes verts (concentré) Gratin de pommes de terre façon tartiflette Yaourt Bio nature  - , sucre Kiwi Bio 		
Mardi		Taboulé (semoule Bio) Estival  Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce tomate Carottes Ce2  Edam Bio  Orange Bio 		
Mercredi				
Jeudi		Salade verte - Vinaigrette à l'ail Saucisse de porc CE2  /Saucisse végétale (façon chipo) Pommes de terre et oignon façon ragoût Yaourt Bio vanille  Gâteau du chef à la pomme cannelle 		
Vendredi		Crêpe au fromage Rôti de dinde  - Sauce Milanaise /Poisson blanc meunière MSC  Haricots beurre Pont l'Evêque AOP  Banane Bio 		

Du 23/03/2026 au 27/03/2026

Vendredi ! , voyagez au Moyen-Orient dans votre assiette !

		3 - adultes	1 - primaires	 	
Lundi		Carottes râpées - Vinaigrette au xérès Steak haché au veau FR  - Sauce Normande /Morceaux de colin d'Alaska MSC  - Sauce Normande Semoule Bio  Brie Flan nappé caramel	Carottes râpées - Vinaigrette au xérès Steak haché au veau FR  - Sauce Normande /Morceaux de colin d'Alaska MSC  - Sauce Normande Semoule Bio  Brie Flan nappé caramel		
Mardi		Chou blanc Bio râpé  - Vinaigrette aux pommes Jambon blanc issu de porc Label Rouge  - Mayonnaise (flacon) /Filet de lieu noir MSC  - Sauce méridionale Coquillettes Bio  Emmental Bio râpé  Clémentine	Chou blanc Bio râpé  - Vinaigrette aux pommes Jambon blanc issu de porc Label Rouge  - Mayonnaise (flacon) /Filet de lieu noir MSC  - Sauce méridionale Coquillettes Bio  Emmental Bio râpé  Clémentine		
Mercredi					
Jeudi		Mélange de boulgour et maïs - Vinaigrette à la coriandre Omelette du chef au fromage   Haricots verts Bio persillés  Yaourt nature au lait entier de la ferme de Viltain (78) (vrac)  - Confiture de fraise (pot collectif) Banane Bio 	Mélange de boulgour et maïs - Vinaigrette à la coriandre Omelette du chef au fromage   Haricots verts Bio persillés  Yaourt nature au lait entier de la ferme de Viltain (78) (vrac)  - Confiture de fraise (pot collectif) Banane Bio 		
Vendredi		Houmous Emincé de cuisse de poulet  - Façon kebab /Falafels Mélange de riz Bio aux petits légumes  Verre de lait Bio 	Houmous Emincé de cuisse de poulet  - Façon kebab /Falafels Mélange de riz Bio aux petits légumes  Verre de lait Bio 		

Du 30/03/2026 au 03/04/2026

Mission du Vendredi : Manger toutes les couleurs de l'Arc-en-ciel !

		1 - primaires	 	
Lundi		Betteraves Bio - Vinaigrette à la framboise Paëlla végétarienne au riz Bio Cantal AOP Mandarine		
Mardi		LABEL ROUGE Paté de campagne de porc - , cornichons /Tartinade carottes, chèvre et cumin Dos de colin d'Alaska MSC - Sauce aurore Semoule Bio Yaourt noix de coco au lait entier de la ferme de Sigy (77) (vrac) Poire Bio		
Mercredi				
Jeudi		Pizza au fromage LABEL ROUGE Rôti de porc issu de porc - Sauce au miel et aux épices /Galette végétale - Sauce aux épices Carottes Ce2 persillées Suisse fruité Kiwi Bio		
Vendredi		Chou rouge Bio râpé - Vinaigrette au xérès BIO Sauté de poulet Bio - Sauce tomate /Émincé végétal au pois Bio - Sauce tomate Brocolis Mimolette Bio Gâteau du chef à la vanille		

Du 06/04/2026 au 10/04/2026

Repas d'exception ce Vendredi ! Le meilleur de Pâques est servi !

		3 - adultes	1 - primaires	 	
Lundi					
Mardi		Carottes râpées - Vinaigrette à l'orange Emincé de cuisse de poulet - Façon couscous /Galette végétale panée aux légumes - Ketchup (flacon) Semoule Bio Vache qui rit Flan nappé caramel	Carottes râpées - Vinaigrette à l'orange Emincé de cuisse de poulet - Façon couscous /Galette végétale panée aux légumes - Ketchup (flacon) Semoule Bio Vache qui rit Flan nappé caramel		
Mercredi					
Jeudi		Radis rose - , beurre Saucisse de porc CE2 /Saucisse végétale (façon chipo) Purée de pommes de terre et carottes CE2 Tomme noire IGP Orange Bio	Radis rose - , beurre Saucisse de porc CE2 /Saucisse végétale (façon chipo) Purée de pommes de terre et carottes CE2 Tomme noire IGP Orange Bio		
Vendredi		Oeuf dur - Mayonnaise (flacon) - , persil Sauté de dinde FR - Sauce Bercy /Morceaux de colin d'Alaska MSC - Sauce Bercy Riz Bio , asperges et parmesan façon risotto Yaourt Bio nature - , sucre Fondant au chocolat du chef - Chantilly - , vermicelles chocolat - Friandise de Pâques	Oeuf dur - Mayonnaise (flacon) - , persil Sauté de dinde FR - Sauce Bercy /Morceaux de colin d'Alaska MSC - Sauce Bercy Riz Bio , asperges et parmesan façon risotto Yaourt Bio nature - , sucre Fondant au chocolat du chef - Chantilly - , vermicelles chocolat - Friandise de Pâques		