



Menu

Du 09 au 13 mars 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU 				
Salade de mâche aux croûtons		Salade coleslaw rouge BIO (carotte et chou rouge mayonnaise)	Salade façon cauchoise et dès de mimolette (pommes de terre lamelles, crème fraîche, vinaigre de cidre, ciboulette)	Laitue iceberg et croûtons
Vinaigrette nature				Vinaigrette nature
				
Dahl de lentilles corail et riz (lentilles corail, pois chiches, oignon, sauce tomate, gingembre, curry, lait de coco)	Sauté de bœuf BIO sauce forestière (oignon, ail, champignon, crème, herbes de provence)	Parmentier de colin thym citron DURABLE	Escalope de poulet LR sauce camembert	Calamars à la romaine
	Croq veggie tomate	Pané mozzarella	Quenelles nature sauce normande (crème, champignons)	Bouchées de blé
	Tortis BIO	(Purée de pomme de terre)	Jeunes carottes	Gratin de piperade (macaronis, poivrons, tomate, oignon, fromage râpé)
				
Yaourt LOCAL LBV Bicouche	Cantal AOC Aide UE à destination des écoles			
				
	Fruit BIO Aide UE à destination des écoles	Crème dessert caramel	Moëlleux aux pommes	Fruit BIO Aide UE à destination des écoles
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Madeleine longue	Baguette et pâte à tartiner noisette Fromage frais nature sucré	Pompon cacao	Baguette Petit moulé nature	Croissant Yaourt aromatisé
Fruit		Compote pomme fraise		

-  Produit BIO
-  Label Rouge
-  Issu des régions ultra-périphériques
- CE2 : Certification environnementale de niveau 2
-  Appellation d'Origine Protégée
-  Indication Géographique Protégée
-  Appellation d'Origine Contrôlée
- HVE : Haute valeur environnementale

-  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

LE JOUR DU 

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	Cœur de Scarole et maïs		Potage Essaü BIO (aux lentilles) et fromage râpé	Carottes râpées BIO locales et dès d'emmental servie à part Aide UE à destination des écoles
	Vinaigrette nature			Vinaigrette nature servie à part
Steak de colin sauce bourgogne (laurier, thym, ail, crème, petits légumes, vinaigre balsamique, moutarde, tomate)	N Bouchées butternut lentilles corail (butternut, lentilles corail, blé, mozzarella, quinoa rouge)	Sauté de dinde HVE BBC aux pruneaux	Rôti de bœuf froid BIO et ketchup	Poissonnette et citron
Emincé de pois sauce bourgogne (laurier, thym, ail, crème, petits légumes, vinaigre balsamique, moutarde, tomate)		Omelette BIO sauce tomate	Pané de blé	Palet coco curry (protéines de pois et de blé, carotte, courgette, lait de coco, épices) sauce fromage blanc curry
Pommes sautées	Pommes de terre BIO	Boulgour	Haricots verts	Potiron BIO à la ciboulette
Saint Nectaire AOC Aide UE à destination des écoles		Yaourt nature BIO local et sucre		
Fruit ECORESPONSABLE	Gélifié au chocolat	Fruit BIO	Fruit BIO Aide UE à destination des écoles	Flan vanille coco
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Moelleux caramel beurre salé	Baguette et confiture de fraises	Barre bretonne	Fourrandise fraise Yaourt nature et sucre	Baguette et beurre
Compote pomme abricot	Fruit	Compote de pommes		Fruit



Produit BIO



Label Rouge



Issu des régions ultra-périphériques

CE2 : Certification environnementale de niveau 2



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée

HVE : Haute valeur environnementale



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		 Chou rouge sauce enrobante à l'ail (mayonnaise, fromage blanc, échalote)		 Crémeux frais aux radis (radis râpé, fromage blanc, ciboulette, citron) et dès de mimolette
Vinaigrette nature				
Saucisse fumée * Knack de volaille	Sauté de bœuf BIO  sauce marengo (tomate, carotte, oignon, ail, champignon)		 Semoule à l'africaine BIO   (DURABLE) (tomate, haricot rouge, épinard, égrené de bœuf , muscade, paprika, cumin)	 Steak haché de cabillaud et sauce aioli (mayonnaise, huile d'olive, ail, épice paëlla)
 Boulgour, lentilles et maïs	Galette indienne (lentille corail, courgette, épice tandoori)	Cake aux deux fromages	 Hachis à l'égrené de pois	Pané blé fromage épinards
Lentilles (Boulgour)	Pommes de terre cubes	Haricot beurre	(Semoule BIO) 	Légumes aioli BIO  (pomme vapeur, carotte, chou fleur, haricots verts)
	Camembert	Yaourt LOCAL LBV Bicouche 	Fromage fondu Président	
Liégeois au chocolat	 Fruit BIO  Aide UE à destination des écoles		Fruit ECORESPONSABLE	 Crêpe moelleuse sucrée locale
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et beurre	Pain au chocolat du boulanger	Baguette et Tablette au chocolat	Moelleux caramel beurre salé	Baguette et pâte à tartiner noisette
Fruit	Compote pomme banane	Fruit	Jus de raisins	Fruit
 Produit BIO	 Appellation d'Origine Protégée	 Pêche responsable	 Spécialité du chef	 Viande d'origine Française
 Label Rouge	 Indication Géographique Protégée	 Viande racée	 Nouvelle recette	 Production locale
 Issu des régions ultra-périphériques	 Appellation d'Origine Contrôlée	 Bleu Blanc Cœur	 Plat durable	

CE2 : Certification environnementale de niveau 2

HVE : Haute valeur environnementale

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

Endives vinaigrette

Vinaigrette nature

Cordon bleu

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

Cordon végétal

 *Emincé de pois sauce tajine*
(abricots secs, tomate, poivron, gingembre, coriandre,
sucre, cumin, anis vert, cardamome)

Pommes de terre quartiers

Boulgour BIO 

 Saint Nectaire 
Aide UE à destination des écoles

Fromage frais nature sucré

 Fruit BIO 
Aide UE à destination des écoles

GOUTER

Baguette et confiture de fraise

Coupelle purée pomme pêche



Produit BIO



Label Rouge



Issu des régions ultra-périphériques



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée

CE2 : Certification environnementale de niveau 2

HVE : Haute valeur environnementale

Carottes râpées BIO locales

Vinaigrette nature

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

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

Yaourt aromatisé BIO local à la vanille

GOUTER

Rocher coco

Fruit



Pêche responsable



Viande racée



Bleu Blanc Cœur

LA PROVENCE

Salade de riz BIO niçoise
(haricots verts, tomate, olives)
et dès d'emmental

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

 *Bouchées au pistou
et sauce fraîcheur*

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



Gâteau de Provence amande citron

GOUTER

Baguette et miel

Fruit



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable



Colin gratiné au fromage

Bouchées azuki
(haricots azuki, courgette, poivrons, quinoa, tomate
échalote, huile olive, curry vert)

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

Petit moulé nature

 Fruit BIO 
Aide UE à destination des écoles

GOUTER

Madeleine longue

Compote de pommes



Viande d'origine Française



Production locale

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

Menu de
Printemps

Taboulé

Laitue iceberg et croûtons

Vinaigrette nature

Salade de mâche
œufs durs BIO (déco)

Vinaigrette nature

FERIE

Sauté de porc BBC local dijonnaise
*Sauté de dinde LR dijonnaise

Carbonade flamande BIO

Boulette d'agneau sauce basquaise

Omelette BIO

Emincé de pois sauce champêtre

Lasagnes ricotta épinards

Boulette de lentilles tomate BIO et sauce tomate

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

Pommes rissolées

Röstis de légumes

Yaourt LOCAL LBV Bicouche

Cantal
Aide UE à destination des écoles

Brownie maison et sa crème anglaise

Crème dessert vanille

Fruit BIO
Aide UE à destination des écoles

Chocolat

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

Baguette
Petit moulé nature

Croissant du boulanger

Gaufre pâtissière
Fromage frais nature sucré

Baguette et confiture d'abricot

Fruit

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



Menn

Du 13 au 17 avril 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

Endives et croûtons

Vinaigrette nature

Saucisse de francfort
* *Knack de volaille*

Croc veggie tomate

Pommes de terre BIO 

Fromage frais aux fruits

GOUTER

Baguette et confiture de fraises

Fruit

Haricots rouges sauce chili BIO
(oignon, concentré de tomate, haricots
rouges, maïs, poivrons) et riz BIO

Riz BIO 

 Yaourt nature BIO local et sucre 
 **Aide UE à destination des écoles**

 Fruit BIO 
 **Aide UE à destination des écoles**

GOUTER

Baguette
Croc'lait

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

Galette espagnole
(riz, petit pois, poivron, tomate)

(Purée de pommes de terre accompagne la
galette espagnole)

Edam

Fruit BIO 

GOUTER

Palets bretons
Fromage frais aux fruits

 *Pêche responsable*

Viande racée

 *Bleu Blanc Cœur*

 Salade croquante et dès d'emmental

vinaigrette nature

Rôti de bœuf froid BIO 
et ketchup

 *Quenelles nature sauce armoricaine*
(oignon, estragon, ail, tomate, crème,
brunoise de légumes)

Haricots beurre ciboulette

 Cake vanille BIO 

GOUTER

Rocher coco

Fruit

 *Spécialité du chef*

Nouvelle recette

 *Plat durable*

 Pavé de merlu sauce armoricaine
(oignon, estragon, ail, tomate, crème,
brunoise de légumes)

Bouchées au pistou et sauce fraîcheur
(fromage frais ail et fines herbes,
citron, fromage blanc)

Riz pilaf BIO 

 Saint Nectaire 
Aide UE à destination des écoles

 Fruit BIO 
 **Aide UE à destination des écoles**

GOUTER

Baguette et beurre
Yaourt nature et sucre

 *Viande d'origine Française*
Production locale

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			LE JOUR DU	
	Salade de mâche et noix	Chou blanc à la méditerranéenne (mayonnaise huile d'olive épice paëlla basilic ail)		Carottes râpées BIO locales et dès d'emmental
	Vinaigrette nature			Vinaigrette nature
Sauté de bœuf BIO	Colin ail et fines herbes	Boulettes de veau sauce hongroise (oignon, ail, champignon, piment doux, tomate)		Sauté de poulet LR sauce Amérique (paprika, cumin, miel, oignon, ketchup, thym)
Omelette BIO	Galette italienne (tomate, mozzarella, oignon, basilic)	Emincé de pois sauce hongroise (oignon, ail, champignon, piment doux, tomate)	Coquillettes HVE lentilles tomate (sauce tomate, lentilles vertes, herbes de Provence, oignon, ail)	Bouchées azuki (haricots azuki, courgette, poivrons, quinoa, tomate échalote, huile olive, curry vert)
Boulgour	Polenta crémeuse à la carotte	Semoule BIO locale		Petits pois BIO saveur saveur soleil (ail, oignon, basilic, huile)
Mimolette		Fromage frais aux fruits	Yaourt LOCAL LBV Bicouche	
Fruit BIO	Gélifié au chocolat		Fruit	Cake aux pépites chocolat
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et pâte à tartiner noisette Fromage frais nature sucré	Madeleines longues Fruit	Baguette Fromage frais au sel de Guérande	Pain au chocolat du boulanger Compote pomme banane	Baguette et miel Fruit

Produit BIO	Appellation d'Origine Protégée	Pêche responsable	Spécialité du chef	Viande d'origine Française
Label Rouge	Indication Géographique Protégée	Viande racée	Nouvelle recette	Production locale
Issu des régions ultra-périphériques	Appellation d'Origine Contrôlée	Bleu Blanc Cœur	Plat durable	

CE2 : Certification environnementale de niveau 2

HVE : Haute valeur environnementale

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

	Concombres vinaigrette		Crèmeux frais aux radis et dès d'emmental (radis râpé, fromage blanc, ciboulette, citron)	
	Vinaigrette nature			
Bouchées de blé	 Hoki sauce aurore (oignon ail tomate crème)	 Riz pilaf et bœuf crémeux aux champignons (DURABLE) 	Rôti de boeuf bio froid et mayonnaise 	FERIE
	Pané de blé fromage épinards	 Riz et œufs brouillés à l'espagnole (oignon, ail, haricots plats, poivrons, épice paëlla, maïs, haricots blancs)	 Palet coco curry et mayonnaise (pois, blé, carotte, courgettes, semoule, lait de coco, tapioca)	
Brocolis béchamel	Pommes vapeur BIO à la ciboulette 	(Riz)	Haricots verts BIO à l'ail 	
 Yaourt nature BIO local et sucre 		Saint Paulin		
Fruit	Gélifié vanille	Fruit BIO 	 Cake sucré à la carotte	
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette Fromage fondu Président	Barre bretonne	Moelleux caramel beurre salé	Baguette et confiture d'abricot	
	Fruit	Compote pomme fraise	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

CE2 : Certification environnementale de niveau 2

HVE : Haute valeur environnementale



Menu

Du 04 au 08 mai 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU 				FERIE
Chou chinois et maïs			   Carottes râpées BIO locales Aide UE à destination des écoles	
Vinaigrette nature			Vinaigrette nature servie à part	
 Emincé de pois sauce champêtre	 Brandade de morue	Cordon bleu	Penne et dés de jambon <i>*dinde</i> sauce fromagère (PLAT DURABLE)  et 10g d'emmental	
	Omelette BIO 	Croc veggio au fromage	Tortellonis pomodoro mozzarella sauce tomate	
Carottes et Lentilles	(Purée de courgettes et pommes de terre)	  Gnocchettis BIO local	(penne) (tortis)	
  Yaourt nature BIO local et sucre servie à part  Aide UE à destination des écoles	Camembert	Emmental		
	 Fruit BIO  Aide UE à destination des écoles	Fruit ECORESPONSABLE	Gaufre pâtissière	
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Madeleine longue	Baguette et pâte à tartiner noisette	Marbré à trancher	Baguette et beurre	
Fruit	Fromage frais nature sucré	Compote pomme ananas	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

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

FERIE

LE JOUR DU 

	 Salade verte BIO Aide UE à destination des écoles Vinaigrette nature servie à part			
 Hachis Parmentier BIO 	Lasagnes au saumon	Rôti de bœuf froid bio et mayonnaise 		
 Hachis aux lentilles tomates	Lasagnes chèvre épinards	Pané mozzarella épinards et mayonnaise		
(purée de pommes de terre)	(Lasagnes)	Haricots verts		
 Yaourt nature LBV local et sucre		Fromage frais aux fruits BIO 		
 Fruit BIO Aide UE à destination des écoles 	Flan nappé au caramel	Beignet au chocolat		
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Pain au chocolat du boulanger	Baguette et confiture de fraises	Barre bretonne		Baguette et confiture fraise
Compote pomme abricot	Fruit	Compote de pommes		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

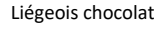
 Viande d'origine Française
 Production locale



Menu

Du 18 au 22 mai 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU 			
 Sauté de boeuf BIO sauce Bourgogne (laurier, thym, crème, mélange 3 légumes, vinaigre balsamique, moutarde, tomate)	Tomate vinaigrette vinaigrette nature	 Pastèque		 Carottes râpées BIO locales  Aide UE à destination des écoles
Pané blé fromage épinards	 Bouchées de butternut lentilles corail	 Croustillant de poisson (Poisson façon Fish and chips)	"La Frigousse" (sauté de poulet sauce aux pommes, marrons, champignons, cardamome)	Vinaigrette nature servie à part
Petits pois	 Coquillettes BIO locales et sauce tomate	 Riz à la méditerranéenne (courgettes dés, tomates cubes, ail, lentilles, thym, laurier)	 Emincé de pois sauce Frigousse	Burger de bœuf sauce forestière
 Cantal Aide UE à destination des écoles	Fromage frais nature sucré	Riz safrané	 Pommes de terre cubes vapeur	Bouchées de blé
 Fruit BIO Aide UE à destination des écoles			 Fromage frais au sel de Guérande	Purée de brocolis
 Crêpe nature sucrée BIO locale et topping caramel		 Liégeois chocolat		 Yaourt aromatisé BIO local à la banane
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et beurre Yaourt aromatisé	Madeleine chocolat Fruit	Pompon cacao Fruit	Fourrandise fraise yaourt nature et sucre	Baguette et pâte à tartiner noisette Fruit
 Produit BIO	 Appellation d'Origine Protégée	 Pêche responsable	 Spécialité du chef	 Viande d'origine Française
 Label Rouge	 Indication Géographique Protégée	 Viande racée	 Nouvelle recette	 Production locale
 Issu des régions ultra-périphériques	 Appellation d'Origine Contrôlée	 Bleu Blanc Cœur	 Plat durable	



Menu

Du 25 au 29 mai 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

FERIE

LE JOUR DU 

		Concombres vinaigrette	Tomate vinaigrette	
		Vinaigrette nature	Vinaigrette nature	
	Sauté de porc CE2 sauce dijonnaise *Sauté de dinde BBC sauce dijonnaise	 Pavé de merlu au bouillon méditerranéen	Omelette BIO 	 Rôti de bœuf BIO et ketchup
	Palet coco curry	 Blé à l'andalouse		Bouchées azuki et ketchup
	Lentilles au jus	Blé BIO 	Pommes sautées et ketchup	Haricots beurre ciboulette
	Saint Nectaire  Aide UE à destination des écoles	 Yaourt nature LBV local et sucre	Fromage frais aux fruits	Petit moulé nature
	Fruit			 Cake miel cannelle
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
	Croissant du boulanger	Baguette Pavé demi-sel	Baguette et miel	Gaufre pâtissière Yaourt nature et sucre
	Compote pomme abricot		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