

MENU VEGETARIEN

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Betterave maïs vinaigrette	Salade de pâtes	Mélange saveur d automne	Mortadelle	Salade Iceberg
	Salade 3 couleurs	Salade de riz	Salade mélange fraîcheur	Surimi	Carottes râpées
Plat Principal	Emince de volaille bio au jus	Nuggets de blé	Chili con carne	Poisson pané	Grignotine de porc au jus
Sans porc Sans viandes	Colin au court bouillon		Raviolis ricotta épinard		Boulette de veau au jus Boulette végétarienne
Accompagnement	Pomme de terre campagnarde	Haricot vert persillés	***	Purée de carottes	Blé CE2
Produit laitier	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré BIO	Petit moulé nature	Crème dessert vanille BIO	Camembert a la coupe
	Petit suisse nature	Fromage blanc nature bio	Délice d'emmental	Crème dessert chocolat	Pointe de brie a la coupe
Dessert	Poire BIO	Madeleine	Pomme	Fouace aveyronnaise	Compote pomme banane
	Kiwi	Moelleux fourré abricot	Orange	Crêpes au sucre	Compote pomme fraise
GOUTER	Galette bretonne Compote – Jus d'orange	Gouda Pain Banane – Jus de raisin	Biscuit fourré chocolat Compote – Jus d'ananas	Tome blanche Pain Compote – Jus de Pomme	Boudoir Clémentine – Jus d'orange



Origine France



Appellation d'origine protégée



Certification environnementale niveau 2



Fruits et Légumes de saison



Haute valeur environnementale



Pêche responsable



Agriculture biologique



Présence de porc *



Œuf de France



 Label Rouge



Produit Local



 Viande bovine Française



Viande porcine Française



 Volaille Française

Salade 3 couleurs : Tomate / concombre / Mais / Sauce salade

Salade de pâtes : Farfalles / Tomates / Maïs / Sauce cocktail

Salade de riz : Riz / Haricot rouge / Olive verte / Maïs / Mélange chili / Sauce salade

Mélange saveur d'automne : Chou blanc / Chou rouge / Carottes / Maïs

Mélange fraîcheur : Carotte râpées / concombre cubes / poivron rouge / radis rondelles

Chili con carne : Haricot rouge / Sauce tomate / Égrené de bœuf / Maïs / Riz / Oignon / Ail /

Epice chili

MENUS SCOLAIRE

Élémentaires

Semaine du 2 au 6 Mars 2026

MENU VEGETARIEN

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pomme de terre Flamande 	Radis croque sel	Crêpes au fromage	Mélange Alaska	Taboulé
	Salade de blé	Carottes bâtons	Crêpes aux champignons	Mélange Thaï	Salade de pâtes
Plat Principal	Haut de cuisse de poulet au jus	Haché de bœuf BIO au jus  	Roti de dinde au jus	Paella végétarienne 	Calamars à la romaine 
Sans viandes	Pané blé fromage épinard	Croque veggy tomate	Escalope végétale		
Accompagnement	Courgettes persillées	Lentilles 	Carottes persillées 	***	Chou fleur méridionales
Produit laitier	Fromage blanc nature	Petit suisse nature	Vache Picon	Yaourt aromatisé	Pont l'évêque à la coupe 
	Fromage blanc aux fruits	Petit suisse aux fruits	Tartare Ail et Fines Herbes	Yaourt sucré	Livarot a la coupe 
Dessert	Gélifié vanille	Clémentine 	Muffin pépites de chocolat	Banane 	Flan caramel
	Gélifié caramel	Kiwi	Carré aux pommes	Orange	Gélifié chocolat
GOUTER	Plumetis vanille Poire- Jus d'ananas	Edam Pain Compote- Jus de pomme	Petit beurre Pomme- Jus de raisin	Emmental Pain Compote – Jus d'orange	Biscuit céréales Compote – Jus d'ananas



Origine France



Appellation d'origine protégée



Certification environnementale niveau 2



Fruits et Légumes de saison



Haute valeur environnementale



Pêche responsable



Agriculture biologique



Présence de porc *



Œuf de France



Label Rouge



Produit Local



Viande bovine Française



Viande porcine Française



Volaille Française

Salade de pomme de terre Flamande: Pomme de terre / Betterave / Pomme / Sauce salade

Salade de blé : Blé / Poivron / Tomato

Mélange Alaska : Iceberg / Carotte / Concombre

Mélange Thaï : Carottes râpée / Chou blanc / haricot mungo

Paella végétarienne : Riz / petit pois / Oignon / Courgettes / Haricots vert plat / Tomato cube / Rizdor / Curcuma / Mélange espagnol / Bouillon de légumes

Salade de pâtes : Pâtes / Tomates / Poivrons / Olives