



Semaine du 02 au 06 Mars

## LUNDI

## MARDI

## MERCREDI

## JEUDI

## VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Potage de légumes du chef Rosette et cornichon	Carottes râpées Bio aux noix Cervelas et vinaigrette	Rillettes et cornichon	Cake aux légumes du chef Maquereau à la tomate	Chou rouge et maïs Terrine de saumon sauce cocktail
PLATS	Estouffade de bœuf sauce au poivre Boulettes de soja au jus	Rôti de dinde au thym Filet de hoki sauce citron	Saucisse de Toulouse Filet de lieu à la ciboulette	Emincé de poulet à l'orange Truffade (Pomme de terre, emmental et tomme blanche)	Poulet rôti aux oignons Jambalaya végétarien
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Pommes de terre Bio et ciboulette Haricots verts Bio	Torsades Bio Gratin de courgettes Bio	Purée de légumes Bio Semoule	Gratin de potiron Pommes vapeur	Gratin de chou-fleur Riz
FROMAGES	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
LAITAGES	et laitages frais	et laitages frais	et laitages frais	et laitages frais	et laitages frais
DESSERTS	Éclair à la vanille Pêches au sirop Corbeille de fruits de saison	Streusel aux prunes Mousse au chocolat au lait Corbeille de fruits de saison	Tarte aux poires Velouté aux fruits Corbeille de fruits de saison	Semoule au lait Tarte noix de coco Corbeille de fruits de saison	Tarte Normande Crème dessert caramel Corbeille de fruits de saison





Mars



# LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 09 AU 13 MARS 2026

Le fruit et le légume du mois:  
L'Orange et la Carotte



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE DU JOUR		Potage crécy Bio du chef et râpé		Concombres bulgare	Velouté de butternut Bio du chef et râpé
PLAT DU JOUR	Sauté de bœuf sauce Catalane <i>Risotto à la catalane (Plat complet)</i>	Rôti de porc sauce Vallée d'Auge* <i>Palet montagnard sauce Vallée d'Auge</i>	Poulet rôti sauce Orientale <i>Falafels sauce orientale</i>	Filet de Saumon sauce Normande <i>Gratin de penne à la Normande (Plat complet)</i>	Tortilla du chef sauce tomate
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Petits pois aux oignons	Frites	Purée de carottes Bio	Pennes Bio	Piperade de légumes
LAITAGE DU JOUR	Camembert Bio		Pont-l'Évêque		
DESSERT DU JOUR	Beignet à la framboise	Pomme	Salade de fruits	Mousse au chocolat	Banane
GOÛTERS	Pain au lait & barre de chocolat Lait	Madeleine Petit suisse aux fruits	Croissant Yaourt sucré	Gâteau moelleux à la fraise Orange	Galette bretonne Jus de pomme

\*Plat contenant du porc

Agriculture Biologique

Viande de porc français

Œufs Plein Air

Appellation Origine Protégée (AOP)

Recette du chef

Région ultrapériphérique (RUP)

Produit de saison

Viande bovine française

Label rouge

Indication Géographique Protégée (IGP)

Sauce du chef

Pêche responsable

Produit local

Volaille française

Bleu Blanc Cœur

Appellation Origine Contrôlée (AOC)

Haute valeur environnementale (HVE)

Plat végétarien



Mars

# LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 16 AU 20 MARS 2026

Le fruit et le légume du mois:  
L'Orange et la Carotte

MONTIGNY95  
lès-CORMEILLES



LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE DU JOUR	Potage de légumes Bio du chef et râpé	Carottes râpées et maïs	Potage de poireaux du chef		
PLAT DU JOUR	Tortelli aux bolets sauce forestière	Sauté de bœuf sauce paprika <i>Boulette de soja sauce paprika</i>	Émincé de dinde crème emmental <i>Blézotto crème emmental (Plat complet)</i>	Raclette* Raclette de légumes (Pommes de terre Bio)	Filet de colin sauce Américaine <i>Gnocchis au grana padano sauce américaine (Plat complet)</i>
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT		Ratatouille et Riz	Blé Bio	Salade verte & vinaigrette	Haricots verts Bio et Semoule Bio
LAITAGE DU JOUR				Yaourt sucré	Fromage blanc et coulis de fruits rouges du chef
DESSERT DU JOUR	Orange	Yaourt Bio Quart de lait vanille	Ananas frais	Tarte aux myrtilles	Pomme
GOÛTERS	Crêpe au chocolat Jus d'ananas	Gaufrette vanille Banane	Génoise abricot Pomme	Petits beurre Lait	Sablé chocolat Orange

Agriculture Biologique

Viande de porc français

Œufs Plein Air

Appellation Origine Protégée (AOP)

Recette du chef

Région ultrapériphérique (RUP)

Produit de saison

Viande bovine française

Label rouge

Indication Géographique Protégée (IGP)

Sauce du chef

Pêche responsable

Produit local

Volaille française

Bleu Blanc Cœur

Appellation Origine Contrôlée (AOC)

Haute valeur environnementale (HVE)

Plat végétarien

\*Plat contenant du porc



# LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 23 AU 27 MARS 2026

Le fruit et le légume du mois:  
L'Orange et la Carotte



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE DU JOUR		Salade coleslaw Bio		Potage de carottes Bio du chef et râpé	Potage Dubarry Bio du chef
PLAT DU JOUR	Saucisse de Toulouse* Omelette gratinée	Palet végétarien à l'Italienne & sauce tomate à part	Sauté de boeuf sauce marengo Galette lentilles emmental sauce marengo	Parmentier de poisson au curcuma Parmentier de légumes au curcuma	Colombo de poulet Colombo végétarien
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Carottes cuisinées et Lentilles	Jardinière de légumes et Farfalles	Riz Bio aux petits légumes	Salade verte & vinaigrette	Julienne de légumes et Pommes vapeur persillées
LAITAGE DU JOUR	Coulommiers Bio		Bûche de chèvre		
DESSERT DU JOUR	Kiwi	Flan nappé caramel	Cake aux pommes et caramel au beurre salé du chef	Chou vanille	Velouté aux fruits
GOÛTERS	Palet breton Compote sans sucre ajouté	Galette aux céréales Lait	Brioche Orange	Quatre-quart Pomme	Gaufre liégeoise Jus de raisin

\*Plat contenant du porc

Agriculture Biologique

Viande de porc français

Œufs Plein Air

Appellation Origine Protégée (AOP)

Recette du chef

Région ultrapériphérique (RUP)

Produit de saison

Viande bovine française

Label rouge

Indication Géographique Protégée (IGP)

Sauce du chef

Pêche responsable

Produit local

Volaille française

Bleu Blanc Cœur

Appellation Origine Contrôlée (AOC)

Haute valeur environnementale (HVE)

Plat végétarien



# LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 30 MARS AU 03 AVRIL 2026

Le fruit et le légume du mois:  
L'Orange et la Carotte



**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

ENTREE DU JOUR					
		 Potage de butternut Bio du chef 	 Concombres Bio vinaigrette de Dijon du chef 	 Potage de légumes Bio du chef et râpé 	 Œuf dur et mayonnaise
PLAT DU JOUR	 Pizza au fromage	 Sauté de bœuf sauce pizzaïolo <i>Balls aux petits légumes sauce pizzaïolo</i> 	 Émincé de poulet sauce suprême <i>Médaille de pois chiches et emmental sauce suprême</i> 	 Sauté de porc sauce brune* <i>Riz frit aux œufs et aux petits légumes (Plat complet)</i> 	 Bolognaise de thon <i>Bolognaise de lentilles</i> 
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	 Salade verte Bio & vinaigrette	 Gratin de chou fleur et Pommes de terre	 Petits pois carottes	 Julienne de légumes et Riz	 Torsades Bio & râpé
LAITAGE DU JOUR	 Carré de l'est				
DESSERT DU JOUR	 Mousse au chocolat	 Banane 	 Crème dessert caramel	 Brunoise de fruits exotiques	 Orange
GOÛTERS	 Biscuit à la pomme  Orange	 Gaufrette vanille  Fromage blanc	 Moelleux citron  Lait	 Pompon au chocolat  Petit suisse sucré	 Pain au lait  Yaourt sucré

\*Plat contenant du porc

Agriculture Biologique

Viande de porc français

Œufs Plein Air

Appellation Origine Protégée (AOP)

Recette du chef

Région ultrapériphérique (RUP)

Produit de saison

Viande bovine française

Label rouge

Indication Géographique Protégée (IGP)

Sauce du chef

Pêche responsable

Produit local

Volaille française

Bleu Blanc Cœur

Appellation Origine Contrôlée (AOC)

Haute valeur environnementale (HVE)

Plat végétarien



Avril

# LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 06 AU 10 AVRIL 2026

Le fruit et le légume du mois:  
La Pomme et le chou fleur



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI



VENDREDI

ENTREE DU JOUR	FÉRIÉ		Potage crécy Bio du chef et râpé	Concombre vinaigrette du chef	Carottes râpées Bio & œuf dur
PLAT DU JOUR		Quiche aux légumes	Filet de poisson pané & ketchup <i>Croc fromage &amp; ketchup</i>	Sauté de bœuf sauce espagnole <i>Tortilla sauce espagnole</i>	Parmentier de boeuf gratiné à l'emmental <i>Parmentier végétarien gratiné à l'emmental</i>
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT		Salade verte & vinaigrette	Brocolis et Pennes	Frites	
LAITAGE DU JOUR		Camembert			
DESSERT DU JOUR		Crêpe Bio sucrée	Ananas frais	Yaourt Bio Quart de lait fraise	Moelleux au chocolat, crème anglaise & chocolat
GOÛTERS		Galette bretonne Jus de pomme	Pain au chocolat Orange	Madeleine Compote sans sucre ajouté	Biscuit moelleux à la fraise Banane

\*Plat contenant du porc

Agriculture Biologique

Viande de porc français

Oeufs Plein Air

Appellation Origine Protégée (AOP)

Recette du chef

Région ultrapériphérique (RUP)

Produit de saison

Viande bovine française

Label rouge

Indication Géographique Protégée (IGP)

Sauce du chef

Pêche responsable

Produit local

Volaille française

Bleu Blanc Cœur

Appellation Origine Contrôlée (AOC)

Haute valeur environnementale (HVE)

Plat végétarien



# LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 13 AU 17 AVRIL 2026

Le fruit et le légume du mois:  
La Pomme et le chou fleur



MONTIGNY95  
Iès-CORMEILLES

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE DU JOUR		Carottes râpées & mimolette	Potage de légumes verts Bio du chef		Concombre Bio vinaigrette du chef
PLAT DU JOUR	Tarte au thon et à la tomate <i>Tarte au fromage</i>	Risotto Napolitain à la mozzarella (riz Bio)	Rôti de porc sauce Dijonnaise* <i>Courgette farcie végétarienne sauce Dijonnaise (Plat complet)</i>	Filet de hoki sauce curry <i>Samoussa de légumes sauce curry</i>	Sauté de bœuf sauce chasseur <i>Émincé végétal sauce chasseur</i>
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Salade verte & vinaigrette		Gratin de courgettes et Macaroni	Purée de légumes Bio	Piperade de légumes et Semoule
LAITAGE DU JOUR	Bûche de chèvre			Cantal	
DESSERT DU JOUR	Clafoutis Bio aux pommes du chef	Crème dessert caramel	Banane	Ananas frais	Flan chocolat
GOÛTERS	Sablé au chocolat Orange	Petits beurre Jus d'ananas	Marbré au cacao Pomme	Croissant Lait	Crêpe Compote sans sucre ajouté

\*Plat contenant du porc

Agriculture Biologique

Viande de porc français

Œufs Plein Air

Appellation Origine Protégée (AOP)

Recette du chef

Région ultrapériphérique (RUP)

Produit de saison

Viande bovine française

Label rouge

Indication Géographique Protégée (IGP)

Sauce du chef

Pêche responsable

Produit local

Volaille française

Bleu Blanc Cœur

Appellation Origine Contrôlée (AOC)

Haute valeur environnementale (HVE)

Plat végétarien



Avril



# LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 20 AU 24 AVRIL 2026

VACANCES  
SCOLAIRES



MENU VÉGÉTARIEN

Le fruit et le légume du mois:  
La Pomme et le chou fleur

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE DU JOUR	Potage de butternut Bio du chef 	Radis & beurre			Velouté de courgettes du chef
PLAT DU JOUR	Pizza aux lentilles, fèves et carottes	Sauté de bœuf sauce pizzaïolo <i>Palet maraîcher sauce pizzaïolo</i> 	Couscous <i>Couscous de falafels</i>	Filet de lieu sauce basquaise <i>Boulettes de soja sauce basquaise</i> 	Bolognaise <i>Bolognaise de lentilles</i> 
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Salade verte & vinaigrette	Gratin de chou-fleur Bio et  Blé Bio	Couscous légumes et Semoule Bio	Carottes cuisinées Bio et Riz Bio	Torsades Bio & emmental râpé
LAITAGE DU JOUR			Yaourt nature et sucre	Brie	
DESSERT DU JOUR	Velouté aux fruits	Compote à boire pomme	Ananas frais	Banane	Orange
GOÛTERS	Croquants à la noix de coco Yaourt sucré	Madeleine Orange	Palet breton Compote sans sucre ajouté	Moelleux au citron Jus de raisin	Pompon cœur cacao Banane

\*Plat contenant du porc

Agriculture Biologique

Viande de porc français

Œufs Plein Air

Appellation Origine Protégée (AOP)

Recette du chef

Région ultrapériphérique (RUP)

Produit de saison

Viande bovine française

Label rouge

Indication Géographique Protégée (IGP)

Sauce du chef

Pêche responsable

Produit local

Volaille française

Bleu Blanc Cœur

Appellation Origine Contrôlée (AOC)

Haute valeur environnementale (HVE)

Plat végétarien



Avril

**VACANCES  
SCOLAIRES**

# LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 27 AVRIL AU 01 MAI 2026

Le fruit et le légume du mois:  
La Pomme et le chou fleur

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE DU JOUR	Concombres Bio vinaigrette de Xérès du chef	Carottes râpées à l'orange	Potage de légumes Bio du chef et râpé (Haricot vert, chou-fleur, pomme de terre)		
PLAT DU JOUR	Saucisse de Francfort* <i>Tortilla gratinée</i>	Tortellonis Bio mozzarella à la provençale	Filet de colin sauce forestière <i>Croques rôtis sauce forestière</i>	Estouffade de bœuf sauce normande <i>Fricassée végétale sauce normande</i>	
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Lentilles aux oignons		Gratin de courgettes et Blé	Purée de carottes Bio	
LAITAGE DU JOUR				Pont-l'Évêque	
DESSERT DU JOUR	Liégeois au chocolat	Compote pomme poire	Salade de fruits frais	Orange	
GOÛTERS	Biscuit moelleux au chocolat Pomme	Pain au lait Petit suisse aux fruits	Sablés Lait	Galette aux céréales Jus d'ananas	

\*Plat contenant du porc



Produit de saison



Produit local



Bleu Blanc Cœur



Appellation Origine Contrôlée (AOC)



Haute valeur environnementale (HVE)



Plat végétarien