

Dans mon assiette il y a ...



Recette du chef



Origine France garantie



Issu de l'agriculture biologique



Appellation d'origine Contrôlée



Viande origine France



Circuit court origine France



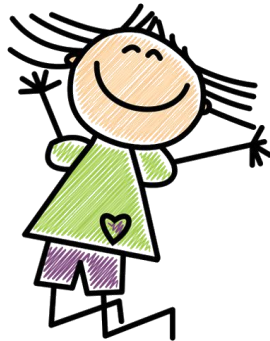
MSC : pêche durable



Label Rouge



Bleu Blanc Cœur



Menu des écoles

Menu du 02 au 06 mars 2026



Lundi

Betterave vinaigrette



Filet de lieu MSC sauce curry



Lentilles BIO au jus et aux oignons



Purée de pommes de terre BIO



Emmental BIO



Fruit de saison BIO



Lait fraise
Madeleines x2
Compote de pomme

Mardi

Carottes BIO râpées vinaigrette



Rôti de bœuf BIO et ketchup



Pané végétarien poireaux
emmental et ketchup

Poêlées de patate douce BIO et
potiron BIO ail et persil



Riz BIO



Yaourt aromatisé BIO



Tarte au chocolat



Jus d'ananas 100% pur jus
Pain et confiture
Yaourt nature et sucre

Mercredi *Végétarien*

Potage de lentilles BIO



Pizza Margarita



Salade verte BIO et vinaigrette



Fromage blanc nature BIO et miel
(à part)



Fruit de saison BIO



Jus multivitamines 100% pur jus
Pain au chocolat
Fromage blanc aromatisé

Jeudi *Végétarien*

Salade verte BIO et maïs vinaigrette



Gratin de penne BIO végétarien à la
bolognaise



Vache qui rit BIO



Purée de pomme HVE



Samos
Pain
Compote de pomme

Vendredi

Taboulé BIO



Steak haché de bœuf BIO au jus



Boulettes de lentilles sarrasin sauce
épices



Haricots beurre persillés HVE



Tomme blanche BIO



Fruit de saison BIO



Lait nature
Pain et pâte à tartiner
Compote pomme fraise

*L'établissement bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme « Lait et Fruits à l'école »



Menu des écoles

Menu du 9 au 13 mars 2026



Lundi



Salade iceberg BIO et emmental vinaigrette maison



Hachis végétarien de lentilles BIO



Salade verte

Yaourt nature BIO* et sucre roux



Purée de pomme

Pain

Samos

Fruit de saison

Mardi

Salade de penne BIO au pesto (Pennes, olives, mozzarella, ciboulette)



Sauté de bœuf BIO sauce aux oignons



Omelette BIO



Haricots beurrés persillés



Fromage blanc nature BIO* et miel



Fruit de saison BIO*



Lait chocolat

Madeleines

Compote de pomme

Mercredi

Radis BIO et beurre



Filet de lieu MSC sauce crème ciboulette



Boulette sarrasin et lentilles

Epinards à la béchamel et pomme de terre



Emmental BIO



Semoule au lait



Lait nature

Gâteau au yaourt maison

Fruit de saison



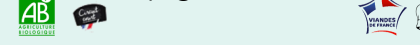
Région Ile-de-France
Jeudi



Potage Crécy (Carottes BIO, pommes de terre, ail, bouillon, oignon) et croûtons



Blanquette de dinde BIO aux champignons de Paris



Lentilles BIO à la crème (carottes et oignons)

Riz BIO



Brie BIO*



Flan Pâtissier



Fromage blanc aromatisé

Pain et confiture

Fruit de saison

Vendredi



Chou blanc BIO et maïs vinaigrette



Lasagne aux légumes BIO

Salade verte

Cantal AOP*



Fruit de saison BIO*



Jus d'orange

Pain et beurre

Yaourt nature sucre



L'établissement bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme « Lait et Fruits à l'école »



Menu des écoles

Menu du 16 au 20 mars 2026



Lundi

Velouté de potiron BIO et pommes de terre



Rôti de veau BIO sauce Normande (crème, champignons, échalotes)



Curry de pois chiche BIO



Carottes BIO Vichy et Riz BIO



Petit suisse aromatisé



Fruit de saison BIO*



Lait nature
Pain et barre de chocolat
Compote de pomme fraise

Mardi *Végétarien*



Salade mâche et mandrine vinaigrette balsamique

Egrené de pois et fèves BIO sauce bolognaise



Penne BIO et emmental râpé



Saint Nectaire AOP*



Fruit de saison BIO*



Jus de pomme
Pain et beurre
Petit suisse nature et sucre

Mercredi

Crêpe au fromage

Steak haché BIO au jus



Pavé sarrasin et poireaux au jus végétarien



Choux-fleurs béchamel



Tomme blanche BIO



Purée de pomme



Lait nature
Croissant
Fruit de saison

Jeudi *Végétarien*



Carottes râpées BIO vinaigrette au miel



Pizza margherita

Salade verte

Yaourt nature BIO* et confiture



Fruit de saison BIO*



Pain
Edam
Purée de pomme poire

Vendredi

Betteraves féta échalotes vinaigrette  

Brandade de saumon ASC



Salade verte

Hachis végétarien de lentilles BIO



Salade verte

Saint Paulin BIO*



Fruit de saison BIO*



Lait nature
Gâteau marbré maison
Fruit de saison



L'établissement bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme « Lait et Fruits à l'école »



QUADRATURE RESTAURATION

Menu des écoles

Menu du 23 au 27 mars 2026



Lundi

Salade iceberg bio et croûtons vinaigrette maison



Filet de lieu frais MSC sauce à l'estragon



Boulette sarrasin et lentilles sauce à l'estragon

Blé BIO



Pont l'Évêque AOP*



Liégeois chocolat BIO



Lait nature

Cake fourré fraise

Fruit de saison

Mardi



Salade de lentilles BIO



Omelette BIO



Epinards béchamel et semoule BIO



Yaourt nature BIO* et sucre roux



Fruit de saison BIO



Jus multifruit

Gâteau maison au citron

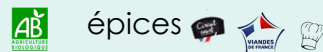
Yaourt aromatisé

Mercredi

Soupe printanière (Petits pois, crème, pdt)



Sauté de bœuf BIO sauce épices



Dahl de lentilles et patate douce

Riz BIO et carottes BIO



Carré président BIO



Fruit de saison BIO



Petit suisse nature et sucre

Pain et pâte à tartiner

Compote de pomme

Jeudi



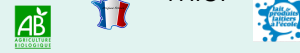
Radis BIO et beurre



Macaronis BIO au fromage



Fromage blanc nature BIO* et miel



Gâteau maison marbré et à la Noix de coco



Lait nature

Pain et beurre

Fruit de saison

Vendredi

Rillettes de sardine

Houmous

Emincé de poulet BIO au jus



Haricots verts et pommes de terre ail et persil

Quiche aux poireaux

Salade verte

Emmental BIO*



Fruit de saison BIO

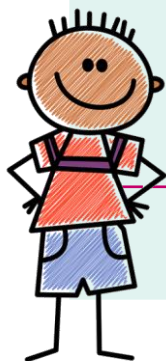


Samos

Pain

Fruit de saison

*L'établissement bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme « Lait et Fruits à l'école »



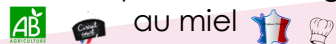
Menu des écoles

Menu du 30 mars au 3 avril 2026



Lundi
Végétarien

Carottes râpées BIO vinaigrette



Bolognaise de lentilles BIO



Pennes BIO et emmental râpé



Saint Paulin BIO*



Crème aux œufs à la vanille



Pain

Mimolette

Fruit de saison

Mardi

Crêpe au fromage

Filet de colin MSC sauce à l'aneth



Carré Epeautre et boulghour BIO

Brocolis BIO



Yaourt nature BIO *et sucre roux



Fruit de saison BIO



Jus d'ananas

Gâteau maison à la fleur d'oranger

Yaourt nature et sucre

Mercredi

Taboulé de boulghour BIO



Nuggets de poulet



Nuggets de blé

Petit pois carotte BIO



Petit suisse aromatisé BIO



Fruit de saison BIO



Lait nature

Pain au chocolat

Compote de pomme fraise

Repas du printemps

Jeudi

Salade cocotte BIO
(Œuf dur, croûtons, salade iceberg, vinaigrette)



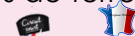
Navarin d'agneau FR



Haricots blanc BIO à la tomate



Pommes de terre persillées



Comté AOP*



Tiramisu



Chocolat

Petit suisse nature et sucre

Sablés de Retz

Fruit de saison

Vendredi
Végétarien

Chou rouge BIO vinaigrette



Curry de pois chiche
(Lait de coco, courgettes BIO, pois chiche, dés de tomate)



Semoule BIO



Camembert BIO*



Purée de pomme HVE



Lait chocolat

Pain et beurre

Fruit de saison



*L'établissement bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme « Lait et Fruits à l'école »

