

MENUS du 23 FEVRIER au 20 MARS 2026



Les menus sont soit établis sur la base des recommandations du GEMRCN, mais pourront changer en fonction des caprices du marché et de l'approvisionnement.

Nous travaillons le plus possible en lien avec des producteurs locaux. Notre approvisionnement en viandes est au maximum FRANÇAIS

L'ensemble des repas est confectionné sur place, en utilisant au maximum des produits frais et non transformés

Le Yaourt fermier est servi nature. Une garniture sucrée est disponible en accompagnement selon l'envie de l'enfant, et varie pour proposer une diversité de goûts et textures

SEM.09 - VACANCES D'HIVER

LUNDI 23 FEVRIER
MARDI 24 FEVRIER
MERCREDI 25 FEVRIER
JEUDI 26 FEVRIER
VENDREDI 27 FEVRIER

SEM.10

LUNDI 02 MARS
Betterave en vinaigrette Sauté méditerranéen Boulghour Yaourt fermier
MARDI 03 MARS - Nouvel an chinois
Soupe chinoise Poulet sauce soja Wok de nouilles aux légumes Lait Ananas
MERCREDI 04 MARS
Légumes râpés Conchiglioni à la carbonara Fromage Fruit
JEUDI 05 MARS
Wrap de légumes Pêche du jour sauce citronnée Gratin de chou fleur Fromage Fruit
VENDREDI 06 MARS
Salade de pâtes Sauté de veau à l'ancienne Jardinière de légumes Yaourt fermier

SEM.11

LUNDI 09 MARS
Salade vendéenne Emincé de volaille à la crème Poêlée carotte navet panais Fromage Fruit
MARDI 10 MARS
Salade fraîche au Quinoa Œufs brouillés Lentilles aux petits légumes Yaourt fermier
MERCREDI 11 MARS
Velouté de légumes Parmentier de bœuf Salade verte Flan au caramel
JEUDI 12 MARS
Carotte râpée Mijoté de bœuf aux légumes Semoule Fromage Cake aux fruits confits
VENDREDI 13 MARS
Velouté de panais Pêche du jour à la crème Risotto de coquillettes et épinards Lait Fruit

SEM.12

LUNDI 16 MARS
Velouté de légumes Chipolatas Pomme de terre vapeur Lait Fruit
MARDI 17 MARS
Tartine du pêcheur Pêche du jour au court-bouillon Pot-au feu de légumes Crème au chocolat
MERCREDI 18 MARS
Quiche au chèvre Boulettes de pois chiche Fondue de légumes à l'indienne Yaourt fermier
JEUDI 19 MARS
Duo de choux en rémoulade Jambalaya de volaille Riz créole Fromage Fruit
VENDREDI 20 MARS - PRINTEMPS
Concombre à la crème Risotto d'épeautre aux asperges Petit pois Crêmet au caramel

Les plats précédés de ce logo, sont des recettes contenant des produits issus de **l'approvisionnement local** et des **circuits courts**.



Les plats suivis de ce logo contiennent des produits entrant dans le calcul de la loi **EGALIM** fixant comme objectif une part d'approvisionnement au moins égale, en valeur, à 50 % de produits de qualité et durables, dont au moins 20 % de produits biologiques



Les produits suivis de ces logos entrent dans le programme **lait et fruits à l'école** et bénéficient d'une "Aide UE à destination des écoles".



Menus végétariens les **02, 10, 18 et 20 Mars**