

MENUS du 23 MARS au 17 AVRIL 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.13

LUNDI 23 MARS	
Samossas de légumes	
Poisson pané	
Blé aux petits légumes	
Fromage	
Fruit	
MARDI 24 MARS	
Salade de pâtes	
Boulettes de bœuf	
Bolognaise de légumes	
Yaourt fermier	
MERCREDI 25 MARS	
Salade de poire au cantal	
Rôti de dinde	
Pomme de terre sautée	
Yaourt fermier	
JEUDI 26 MARS	
Salade bistrot	
Carottes rôties	
Risotto d'épeautre	
Ile flottante	
VENDREDI 27 MARS	
Soupe de brocolis à la crème	
Fricassée de volaille au pesto	
Crêtes de coq	
Lait	
Fruit	

SEM.14

LUNDI 30 MARS	
Carotte râpée	
Rôti de porc aux herbes	
Purée grand-mère	
Yaourt fermier	
MARDI 31 MARS	
Pois chiche à la grecque	
Curry de légumes	
Céréales gourmandes	
Lait	
Fruit	
MERCREDI 01 AVRIL	
Salade Arlequin	
Poisson pané	
Purée	
Fromage	
Fruit	
JEUDI 02 AVRIL	
Croq'au chèvre	
Boulettes de poisson	
Nouilles aux petits légumes	
Fromage	
Fruit	
VENDREDI 03 AVRIL	
Salade de pommes de terre	
Blanquette de veau	
Haricots verts persillés	
Yaourt fermier	

SEM.16- VACANCES DE PRINTEMPS

LUNDI 13 AVRIL	
MARDI 14 AVRIL	
MERCREDI 15 AVRIL	
JEUDI 16 AVRIL	
VENDREDI 17 AVRIL	

LUNDI 06 AVRIL	
Salade de riz	
Omelette à l'espagnole	
Poêlée de légumes	
Yaourt fermier	
Fruit	
MARDI 07 AVRIL	
Betteraves en vinaigrette	
Pêche du jour au beurre blanc	
Semoule	
Gâteau chocolat	
Crème anglaise.	
MERCREDI 08 AVRIL	
Asperge en vinaigrette	
Daube de bœuf	
Risotto de chou fleur	
Lait	
Charlotte aux fruits	
JEUDI 09 AVRIL	
Pizza margarita	
Effiloché de bœuf	
Riz mexicain aux légumes	
Lait	
Fruit	
VENDREDI 10 AVRIL	
Concombre à la crème	
Nuggets de poulet	
Frites	
Fromage	
Fruit	

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 **26** et **31** Mars, et le **06** Avril