



	S10 Du 02 au 06 mars	S11 Du 09 au 13 mars	S12 Du 16 au 20 mars	S13 Du 23 au 27 mars	S14 Du 30 mars au 03 avril
LUNDI	<p>Salade Napoli bio (pâtes tricolores bio, tomates bio, maïs bio, olives)</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Brocolis</p> <p>Yaourt fermier Cazaubon vanille</p>	<p>Radis + beurre</p> <p>Gnocchis à la romaine (Gnocchis, crème fraîche, oignons, champignons, tomates)</p> <p>(Plat complet)</p> <p>Fromage blanc bio</p> <p>Crème de marron</p>	<p>potage</p> <p>Sauté de veau à la moutarde</p> <p>Chou-fleur à la béchamel</p> <p>-</p> <p>Orange bio</p>	<p>Taboulé</p> <p>Blanquette de poulet bio</p> <p>Petits pois</p> <p>-</p> <p>Purée pomme poire bio</p>	<p>Salade de blé au basilic (Blé, tomate, olive verte, basilic)</p> <p>Boulettes de bœuf bio sauce barbecue</p> <p>Haricots beurre</p> <p>-</p> <p>Purée pomme banane bio</p>
MARDI	<p>Salade de riz à la provençale vinaigrette (Riz, maïs, tomates)</p> <p>Filet de poulet sauce curry coco</p> <p>Petits pois</p> <p>-</p> <p>Orange</p>	<p>-</p> <p>Pizza steak & cheese</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Camembert bio (coupe)</p> <p>Banane</p>	<p>Salade pastourelle (Coquillettes, tomates, maïs)</p> <p>Croque-fromage</p> <p>Haricots verts</p> <p>Yaourt fermier Cazaubon vanille</p> <p>Pomme de Mauguio</p>	<p>-</p> <p>Poisson pané</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Yaourt fermier Cazaubon nature sucré</p> <p>Banane</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Epinards à la béchamel</p> <p>-</p> <p>Orange</p>
MERCREDI	<p>Carottes râpées</p> <p>Lasagnes ricotta épinards</p> <p>(Plat complet)</p> <p>Bûche de chèvre (coupe)</p> <p>Purée pomme coing</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Veau marengo</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Yaourt fermier Cazaubon nature sucré</p> <p>-</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Poulet à la forestière</p> <p>Semoule</p> <p>-</p> <p>Crêpe whaou</p>	<p>-</p> <p>Sauté de bœuf sauce brune</p> <p>Brocolis</p> <p>Fromage blanc aux fruits</p> <p>Kiwi</p>	<p>-</p> <p>Rôti de dinde aux herbes</p> <p>Poêlée de légumes et pommes de terre bio</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Banane</p>
JEUDI	<p>-</p> <p>Hachis parmentier de bœuf bio</p> <p>(Plat complet)</p> <p>Emmental (coupe)</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Salade verte iceberg</p> <p>Jambon* SP: coquillettes au saumon</p> <p>Coquillettes bio et emmental râpé</p> <p>-</p> <p>Purée de pommes</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Poisson sauce moqueca (Colin, béchamel, oignon, tomate, poivron, lait de coco, citron, ail, noix de coco râpée, coriandre)</p> <p>Torsades</p> <p>-</p> <p>Flan vanille nappé caramel</p>	<p>-</p> <p>Rôti de dinde sauce au miel</p> <p>Coquillettes et emmental râpé</p> <p>Coulommiers bio (coupe)</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Salade verte iceberg</p> <p>Bolognaise de lentilles bio</p> <p>Pennes</p> <p>Pointe de brie (coupe)</p> <p>Semoule au lait nappé caramel</p>
VEDREDI	<p>Houmous et tortillas</p> <p>Filet de colin sauce tandoori (Colin, béchamel, fromage blanc, ail, citron, cumin, curcuma, gingembre)</p> <p>Poêlée de légumes et pommes de terre bio</p> <p>-</p> <p>Banane</p>	<p>Coleslaw mayonnaise</p> <p>Nuggets de poisson + ketchup</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>-</p> <p>Clafouti vanille du chef</p>	<p>Salade verte iceberg</p> <p>Tartiflette de lardons au reblochon* SP: gratin pommes de terre + fromagetartiflette</p> <p>(Plat complet)</p> <p>-</p> <p>Purée de fruits bio du chef</p>	<p>Salade verte iceberg</p> <p>Chili de légumes</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt vanille bio</p> <p>Muffin nature aux pépites de chocolat</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Colin poêlé au beurre</p> <p>Riz crémeux</p> <p>-</p> <p>Pomme de Mauguio</p>
	<p>Entrée de la semaine : Potage de légumes Légumes de la semaine : Carottes persillées</p>	<p>Entrée de la semaine : Potage de légumes Légumes de la semaine : Petit pois</p>	<p>Entrée de la semaine : Potage de légumes Légumes de la semaine : Purée d'épinards</p>	<p>Entrée de la semaine : Potage de légumes Légumes de la semaine : Purée de potiron</p>	<p>Entrée de la semaine : Potage de légumes Légumes de la semaine : Carottes</p>

Légende

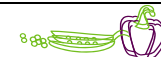
- Labels (Egalim) AOP, IGP, CE2, HVE, Pêche responsable, RUP, label rouge, Fermier...
- Produit local
- Produit issu de l'agriculture biologique

- Viande Française
- Recette du Chef

- FranceAgriMer : Aide UE à destination des écoles
- Frais
- Epicierie
- Surgelé
- * Présence de porc

Sous réserve de modifications

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et suifites, lupin et mollusques.





	S15 Du 6 au 10 avril 2026	S16 Du 13 au 17 avril 2026	S17 - vacances scolaires Du 20 au 24 avril 2026	S18 - vacances scolaires Du 27 avril au 01 mai 2026
LUNDI	FERIE	Céleri rémoulade Tortelloni pomodoro mozzarella bio (Purée de tomates concentrée, œufs, ricotta, tomates, basilic) (Plat complet bio) Bûche de chèvre bio (coupe) Mousse au chocolat	Salade pastourelle vinaigrette (pâtes coquillettes, tomates bio, maïs, persil) Poulet bio sauce basquaise (HT de cuisson bio) Haricots beurre persillés / Poire	/ Nuggets de poisson + citron Chou-fleur à la béchamel Crème anglaise Brownie
MARDI	Pizza au fromage Hoki sauce provençale Gnocchis à l'italienne / Pomme de Mauguio	Salade de pois chiches vinaigrette Cordon bleu Epinards à la béchamel + croustons / Banane	/ Calamars à la romaine + mayonnaise Purée de légumes verts bio Yaourt fermier Cazaubon nature sucré Pomme de Mauguio	Carottes râpées vinaigrette Sauté de poulet bio sauce champignons Mélange légumes et pommes de terre bio / Purée pomme-banane bio
MERCREDI	/ Sauté de veau sauce raz el hanout Carottes Carré de l'Est (coupe) Poire	Betteraves ciboulette Blanquette de poulet Riz / Kiwi	/ Sauté de porc au cidre* *SP: Colin sauce beurre blanc Torsades Fromage blanc nature + confiture (FT à créer confiture vrac) Gaufre	Crêpe emmental Omelette Haricots verts Yaourt aromatisé Fraises + sucre
JEUDI	Salade Italienne (pâtes torsades, tomates, mozzarella, basilic) Escalope panée végétale Petits pois Tomme bio du trièves bio (coupe) Flan vanille nappé caramel	Salade verte iceberg Boulettes de bœuf bio à la tomate Blé aux petits légumes Fromage blanc nature bio + sucre /	Salade de lentilles Rôti de dinde au miel Carottes à la crème / Banane	/ Pennes à la carbonara* *SP: penne façon carbonara au saumon (Plat complet) Bûche de chèvre bio (coupe) Crème au chocolat
VENREDI	/ Parmentier de canard et de bœuf (Plat complet) Gouda bio (coupe) Entremet chocolat + lapins en chocolat	Carottes râpées bio Gratin de poisson Pommes de terre / Cake à la vanille du chef	Salade verte iceberg Tajine de pois chiches Semoule Pointe de brie (coupe) Purée de fruits du chef	FERIE
	Entrée de la semaine : Betteraves vinaigrette Légumes de la semaine : Purée de chou-fleur	Entrée de la semaine : Macédoine mayonnaise Légumes de la semaine : Carottes persillées	Entrée de la semaine : Coleslaw Légumes de la semaine : Haricots verts	Entrée de la semaine : Céleri rémoulade Légumes de la semaine : Purée de courgettes



Légende

Labels (Egalim)
AOP, IGP, CE2, HVE, Pêche responsable,
 Produit issu de l'agriculture biologique

Viande Française
 Produit local
 Recette du Chef

FranceAgriMer :
Aide UE à destination des écoles
 Frais Epicerie Surgelé
* Présence de porc

Sous réserve de modifications

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.



	S19 Du 04 au 08 mai 2026	S20 Du 11 au 15 mai 2026	S21 Du 18 au 22 mai 2026	S22 Du 25 au 29 mai 2026
LUNDI	Carottes râpées bio vinaigrette Tortellinis bio sauce provençale (Plat complet bio) Bûche de chèvre (coupe) Liégeois chocolat	Betteraves vinaigrette Pizza au fromage Carottes aux herbes Yaourt fermier cazaubon vanille Poire	Rosette et cornichon Cari de poulet Courgettes à la tomate / Pomme bio de Mauguio	FERIE
MARDI	Salade de pois chiches vinaigrette Sauté de bœuf bio sauce barbecue Haricots verts persillés / Pomme bio de Mauguio	/ Emincé de poulet sauce cacciatore Haricots beurre Emmental (coupe) Purée pomme-banane bio	/ Poisson pané Epinards à la béchamel Yaourt fermier cazaubon sucré Banane	Céleri rémoulade Parmentier de lentilles (Plat complet) Yaourt fermier cazaubon nature bio + sucre Muffin nature aux pépites de chocolat
MERCREDI	/ Cordon bleu Courgettes Yaourt aromatisé Banane	Céleri rémoulade Sauté de veau sauce tex-mex Semoule / Fraises + sucre	Radis / beurre Jambon blanc* <i>*SP: saucisses knack végétales BIO</i> Purée de pommes de terre Fromage blanc nature + crème de marrons /	Salade de pommes de terre mayonnaise Sauté de bœuf à la catalane Carottes / Kiwi
JEUDI	/ Colin à l'oseille Purée de pommes de terre Carré du trièves bio (coupe) Clafoutis à la fleur d'oranger du chef	FERIE	Œufs durs mayonnaise Lasagnes ricotta épinards (Plat complet) Crèmeux d'Anjou bio (coupe) Crème dessert chocolat	Salade verte iceberg Coquillettes à la carbonara* <i>*SP: coquillettes façon carbonara au saumon</i> (Plat complet) / Flan vanille nappé caramel
VENDREDI	FERIE	PONT DE L'ASCENSION	Salade verte iceberg Boulettes de bœuf sauce aux oignons Riz bio de Camargues / Purée de fruits avec morceaux du chef	/ Colin poêlé au beurre Pommes de terre Fromage blanc bio + sucre Fraise
	Entrée de la semaine : Radis / beurre Légumes de la semaine : Carottes	Entrée de la semaine : Macédoine mayonnaise Légumes de la semaine : Purée de courgettes	Entrée de la semaine : Concombres à la crème Légumes de la semaine : Haricots verts	Entrée de la semaine : Betteraves vinaigrette Légumes de la semaine : Haricots beurre

Labels (Egalim)
AOP, IGP, CE2, HVE, Pêche responsable,

Viande Française Recette du Chef

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit local
* Présence de porc

FranceAgriMer :
Aide UE à destination des écoles

Les menus "au mois" restent à titre informatifs et peuvent être modifiés.

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.

Légende

