



Menus adultes

Semaine du 2 au 6 mars 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pomelos	Potage maison aux potimarrons bio	Haricots verts bio, maquereau et feta	Céleri rémoulade	Cake feta, graines de courges et olives
Sauté de dinde à la moutarde	Riz cantonnais	Couscous poulet & merguez et semoule semi-complète bio	Bœuf bourguignon	Curry de poisson
Boulgour bio aux lentilles corail bio		Mâche nantaise	Carottes bio, champignons & Pommes de terre	Riz jaune aux petits légumes bio
Yaourt aromatisés fermiers	Avel Mat Eugénie	Petit suisse	Fromage blanc fermier	Yaourt nature bio
	Banane Bio	Compote de pomme bio	Biscuit maison	Oranges bio

Ces menus peuvent subir des modifications en fonction des commandes et des livraisons

Décret du 30.09.2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire

Présence d'allergènes (14) : Céréales contenant gluten, crustacés, œufs, poissons, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame, lupin, mollusques, arachide, anhydride sulfureux et sulfites.





Menus adultes

Semaine du 9 au 13 mars 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou rouge vinaigrette aux noix	Betterave rouge bio	Chou-fleur à croquer mayonnaise au curry	Filet de maquereau à la moutarde	Carottes râpées bio
Rôti de porc à la normande	Dhal de crevettes et lentilles bio au curry	Sauté de bœuf aux olives	Gratin de pâtes bio au jambon et légumes bio	Poisson du jour selon arrivage
Petits pois et carottes bio	Riz basmati bio	Purée bio de pommes de terre, céleri et fromage	Salade verte bio	Blé bio et brocolis bio
Yaourt fermier et confiture	Karrez Eugénie		Petit suisse	Dessert lacté au caramel
	Pommes bio	Brownie maison	Orange	

Ces menus peuvent subir des modifications en fonction des commandes et des livraisons

Décret du 30.09.2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire

Présence d'allergènes (14) : Céréales contenant gluten, crustacés, œufs, poissons, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame, lupin, mollusques, arachide, anhydride sulfureux et sulfites.





Menus adultes

Semaine du 16 au 20 mars 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Coleslaw bio	Salade de mâche, graines torréfiées	Soupe à la tomate et aux vermicelles	Salade carottes et maïs	Pizza au fromage
Rougail saucisse	Chorba d'agneau	Poulet pané à la moutarde	Sauté de foies de volaille crévés	Brandade de poisson pommes de terre et patates douces
Céréales gourmandes bio	Haricots blancs, carottes et navets bio	Purée de pois cassés	pommes de terre persillées	Salade verte
Yaourt aux fruits bio	Emmental	Yaourt nature fermier	Saint Maurice	Crème dessert au café
	Banane bio	Pomme bio cuite au caramel beurre salé	Cake aux pommes	Ananas frais

Ces menus peuvent subir des modifications en fonction des commandes et des livraisons

Décret du 30.09.2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire

Présence d'allergènes (14) : Céréales contenant gluten, crustacés, œufs, poissons, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame, lupin, mollusques, arachide, anhydride sulfureux et sulfites.





Menus adultes

Semaine du 23 au 27 mars 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Sardines à l'huile	Saucisson sec et cornichons	Houmous maison et tartine grillée	Radis, carottes et gouda	Chou blanc au sésame
Rouelle de porc	Carbonade de bœuf	Galette andouille, compotée d'oignons et moutarde	Pâtes au saumon aux légumes	Omelette au fromage et aux champignons persillés
Lentilles et carottes bio	Polenta crémeuse & haricots verts bio	Salade verte bio	Yaourt nature fermier	Pommes de terre noisettes
Karrez d'Eugénie	Avel Mat Eugénie	Semoule bio au chocolat		Petits suisses bio
Pomme bio	Poire		Cake nature maison	Compote de pomme bio

Ces menus peuvent subir des modifications en fonction des commandes et des livraisons

Décret du 30.09.2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire

Présence d'allergènes (14) : Céréales contenant gluten, crustacés, œufs, poissons, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame, lupin, mollusques, arachide, anhydride sulfureux et sulfites.





Menus adultes

Semaine du 30 mars au 3 avril 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées bio	Chou fleur mi-cuit, vinaigrette au citron	Betteraves rouges bio	Potage bio aux carottes & lentilles corail	Mâche, emmental et olives
Sauté de dinde Tandoori	Sauté de veau à la crème et aux champignons	Chou Farci au poisson	Lasagnes de ragoût de bœuf	Saucisse
Riz bio à la tomate	Petits pois et carottes bio	Mesclun	Salade verte	Lentilles bio et carottes bio
Fromage blanc bio et coulis de fruits	Tomme de Savoie	Riz au lait maison	Avel Mat Eugénie	Gateau au yaourt maison
	Pommes bio		Banane bio	

Ces menus peuvent subir des modifications en fonction des commandes et des livraisons

Décret du 30.09.2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire

Présence d'allergènes (14) : Céréales contenant gluten, crustacés, œufs, poissons, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame, lupin, mollusques, arachide, anhydride sulfureux et sulfites.

