



Menus enfants
(scolaire et centre de loisirs)

Semaine du 3 au 6 mars 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pamplemousse rose	Potage maison au potimarron	Haricots verts bio, maquereau et feta	Céleri rémoulade	Cake feta, graines de courges et olives
Sauté de dinde à la moutarde	Riz cantonnais	Couscous 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		Fromage blanc fermier	
	Banane Bio	Compote de pomme bio		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.

*1 plat principal sans viande
1 fois par semaine*





Menus enfants
(scolaire et centre de loisirs)

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		Carottes râpées bio
Rôti de porc à la normande	Dhal de 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 nature aux pépites de chocolat	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.

*1 plat principal sans viande
1 fois par semaine*





Menus enfants
(scolaire et centre de loisirs)

Semaine du 16 au 20 mars 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Coleslaw bio		Soupe à la tomate et aux vermicelles	Salade carottes et maïs	Pizza au fromage
Rougail saucisse	Chorba d'agneau	Poulet pané à la moutarde	Flan de légumes bio	Brandade de poisson pommes de terre et patates douces
Céréales gourmandes bio	Haricots blancs, carottes et navets bio	Purée de pois cassés bio	Semoule semi-complète	Salade verte
Yaourt aux fruits bio	Emmental		Saint Maurice	
	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.

*1 plat principal sans viande
1 fois par semaine*





Menus enfants
(scolaire et centre de loisirs)

Semaine du 23 au 27 mars 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Rouelle de porc	Saucisson sec et cornichons	Houmous maison	Radis, carottes et gouda	Chou blanc au sésame
Lentilles et carottes bio	Carbonade de bœuf	Galette saucisse	Pâtes au saumon aux légumes	Omelette au fromage
Karrez d'Eugénie	polenta crémeuse & haricots verts bio	Salade verte bio	Yaourt nature fermier	Frites
Pomme bio	Avel Mat Eugénie	Semoule bio au chocolat	Cake nature maison	Compote de pomme bio
Poire				

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.

*1 plat principal sans viande
1 fois par semaine*





Menus enfants
(scolaire et centre de loisirs)

Semaine du 30 mars au 03 avril 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pamplemousse rose		Betteraves rouges bio	Potage aux carottes & lentilles corail	Mâche, emmental et olives
Sauté de dinde Tandoori	Sauté de veau à la crème et aux champignons	Pizza au maquereau	Lasagnes végétariens	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		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.

*1 plat principal sans viande
1 fois par semaine*

