

Semaine 9 : Lundi 23 au Vendredi 27 février 2026


	<u>Lundi 23 février</u>	<u>Mardi 24 février</u>	<u>Mercredi 25 février</u>	<u>Jeudi 26 février</u>	<u>Vendredi 27 février</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Macédoine de légumes	Quiche lorraine	 Velouté de potiron à la muscade	Râpe de chou blanc bio & raisins	 Céleri bio râpé sauce cocktail
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>		Quiche fromage		 	
<u>Plat Principal</u>	Egréné de pois chiche façon bolognaise	Filet de colin meunière & sauce tartare	 Escalope de dinde au jus	 Sauté de porc aux 4 épices	 Hachis Parmentier (bœuf bio)
<u>Plat sans viande</u>		Bouchée de blé & sauce tartare	Quenelle à la tomate	Curry de pois chiche aux 4 épices	Hachis Parmentier aux pois chiche
<u>Accompagnement</u>	Torsades BIO	 Jeunes Carottes Bio Vichy	 Purée de pommes de terre	Haricots verts persillés	
					
<u>Produits Laitiers</u>	 Comté 'Enil de Poligny' 	Fromage blanc	Mini cabrette	Yaourt aromatisé	Brie
<u>Dessert</u>	 Kiwi BIO 	 Banane	 Salade de fruits bio 	Chausson aux pommes	 Compote de Pommes

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validés par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

<u>LOGOS</u>		Produits français		Produit qualifié EGALIM : AOP, AOC, IGP...		Produits frais		Menu alternatif		Label rouge
		Poisson frais		Au moins 1 aliment BIO dans la recette		Pêche durable		Produit local		

Semaine 10 : Lundi 2 au Vendredi 6 mars 2026




	<u>Lundi 2 mars</u>	<u>Mardi 3 mars</u>	<u>Mercredi 4 mars</u>	<u>Jeudi 5 mars</u>	<u>Vendredi 6 mars</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Betteraves & vinaigrette	Carottes râpées bio & vinaigrette 	Feuilleté fromage	Salade de lentilles 	Duo de choux râpés & vinaigrette 
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	 Longe de porc sauce rougail	Sauté de Poulet à la moutarde 	 Merlu sauce bisque	Nuggets de blé & ketchup	Steak haché* au jus *(Français) 
<u>Plat sans viande</u>	Saucisse végétal sauce rougail	Tortilla de pommes de terre	Lentilles à la tomate		Crousty fromage
<u>Accompagnement</u>	Riz bio jaune	 Choux-fleurs BIO en gratin	Coquille au beurre	Carottes à la crème	Pommes de terre noisette
					
<u>Produits Laitiers</u>	Camembert	 Yaourt nature 'Enil de Poligny' 	Tomme grise	Tartare ail & fines herbes	 Crème dessert bio
<u>Dessert</u>	 Pommes BIO 	Crumble aux pommes	 Poire bio 	 Kiwi BIO 	& biscuit

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validés par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

<u>LOGOS</u>	 Produits français	 Produit qualifié EGALIM : AOP, AOC, IGP...	 Produits frais	 Menu alternatif	 label rouge
	 Poisson frais	 Produit contenant au moins un produit bio	 Pêche durable	 Produit local	

Semaine 11 : Lundi 9 au Vendredi 13 mars 2026

	<u>Lundi 9 mars</u>	<u>Mardi 10 mars</u>	<u>Mercredi 11 mars</u>	<u>Jeudi 12 mars</u>	<u>Vendredi 13 mars</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	 Céleri* & sauce fromage blanc 	Salade verte & vinaigrette 	Haricots verts bio vinaigrette (Tomates ,échalotes)	Velouté de carottes  	Salade de riz 'Sombrero'
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	 Filet de colin sauce Normande	Raviolis bio ricotta & épinards sauce tomate	Paupiette de veau sauce aux  Morbier 'Enil de Poligny'	Sauté de porc aux pruneaux  Filet de dinde jus aux herbes	
<u>Plat sans viande</u>	Quenelles natures à la crème		Œufs dur sauce morbier	Butternut et lentilles au lait de coco	Pané de blé à l'emmental
<u>Accompagnement</u>	 Ebly bio		 Gratin de pommes de terre paysans 	 Semoule aux légumes	Duo de chou & béchamel
					
<u>Produits Laitiers</u>	 Pont l'évêque	 Comté 'Enil de Poligny' 	Fromage blanc battu	 Fromage bio nature 'Enil de Poligny'	 Vache qui rit bio
<u>Dessert</u>	 Compote	Liégeois	 Salade de fruits frais bio 	 Banane bio 	 Orange* 

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validés par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

<u>LOGOS</u>		Produits français		Produit qualifié EGALIM : AOP, AOC, IGP...		Produits frais		Menu alternatif		label rouge
		Poisson frais		Au moins 1 aliment BIO dans la recette		Pêche durable		Produit local		

Semaine 12 : Lundi 16 au Vendredi 20 mars 2026

	<u>Lundi 16 mars</u>	<u>Mardi 17 mars</u>	<u>Mercredi 18 mars</u>	<u>Jeudi 19 mars</u>	<u>MENU 'PRINTEMPS'</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Salade de perles (œufs durs, maïs, cornichons)	 Duo de carottes & panais vinaigrette 	 Pomelos & sucre	Radis & beurre 	 Salade vendéenne (rapé de chou blanc bio, surimi, dés de fromages)
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Omelette fraîche sauce au comté	Jambon grill sauce madère	 Sauté de poulet sauce champignons de paris	 Filet de colin sauce oseille	 Bœuf aux légumes printanier
<u>Plat sans viande</u>		Falafel de fèves et coriandre	Fricassée de champignons de Paris à la crème	Haricots rouges à la tomate	Tarte aux légumes printanier
<u>Accompagnement</u>	 Poêlée de légumes	Lentilles au jus	 Pâtes bio	Riz pilaf	Haricots verts persillés
					
<u>Produits Laitiers</u>	Fromage frais nature sucré	 Polinois 'Enil de Polinois'	 Emmental bio	 Lait aromatisé 'Enil de Poligny'	 Camembert bio*
<u>Dessert</u>	 Ananas frais bio*	Compote pomme banane	Crème dessert chocolat	 Orange bio	Clafoutis à la pomme

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validés par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

<u>LOGOS</u>	 Produits français  Poisson frais	 Produit qualifié EGALIM : AOP, AOC, IGP...  Au moins 1 aliment BIO dans la recette	 Produits frais  Pêche durable	 Menu alternatif  Produit local	 Label rouge
--------------	--	--	---	--	---





















	<u>Lundi 23 mars</u>	<u>Mardi 24 mars</u>	<u>Mercredi 25 mars</u>	<u>Jeudi 26 mars</u>	<u>Vendredi 27 mars</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	 de pois chiche bio, pommes de terre, persil 	 ri bio vinaigrette au fromage blanc 	 Salade verte 	Velouté de patates douces & pommes de terre	Salade Coleslaw(carottes et chou blanc bio) 
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Filet de poulet sauce curry	 Pavé de saumon frais sauce ciboulette	Gratin de pommes de terre à la saucisse fumée et fromage à raclette	Roti de dinde jus au miel	Galette végétale
<u>Plat sans viande</u>	Haricots coco blanc sauce curry	Légumes à la provençale	Gratin de pommes de terre au fromage à raclette	Pois chiches aux épices Colombo	
<u>Accompagnement</u>	Chou fleur aux oignons	 Boulgour au beurre		Polenta au lait	Haricots plats persillés
					
<u>Produits Laitiers</u>	 Tomme bio	 Buche du Pilat	 Yaourt nature bio	Fromage fondu 'fripon'	 Comté 'Enil de Poligny' 
<u>Dessert</u>	 Kiwi bio 	Pomme cuite cannelle	Fruits au sirop	 Poire bio	Tarte

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validés par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

<u>LOGOS</u>	 Produits français  Poisson frais	 Produit qualifié EGALIM : AOP, AOC, IGP...  Au moins 1 aliment BIO dans la recette	 Produits frais  Pêche durable	 Menu alternatif  Produit local	 Label rouge
--------------	--	--	---	--	---

Semaine 14 : Lundi 30 mars au Vendredi 3 avril 2026

	<u>Lundi 30 mars</u>	<u>Mardi 31 mars</u>	<u>Mercredi 1 avril</u>	<u>Jeudi 2 avril</u>	<u>Vendredi 3 avril</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Tarte aux poireaux	Radis & beurre	 Velouté de chou fleur	 Râpés de chou blanc bio	Salade verte & vinaigrette
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	 Colombo de porc	 Filet de poisson frais meunière	Steak haché*sauce barbecue	 Gnocchis bio sauce tomate	Sauté de poulet sauce moutarde
<u>Plat sans viande</u>	Duo de Haricots coco sauce curry	Egréné de pois chiche à la tomate	 Pané de blé sauce barbecue		Falafel de fèves à la sauce moutarde
<u>Accompagnement</u>	Carottes persillées	 Epinards bio hachés béchamel	Purée de pommes de terre		 Semoule bio
					
<u>Produits Laitiers</u>	 Yaourt nature bio sucré	 Saint nectaire	Fromage blanc	 Comté 'Enil de Poligny'	 Brie pasteurisé
<u>Dessert</u>	 Pomme bio	Gâteau au chocolat	 Orange	Crème dessert chocolat	Compote pomme abricot
					

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validés par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

<u>LOGOS</u>	 Produits français	 Produit qualifié EGALIM : AOP, AOC, IGP...	 Produits frais	 Menu alternatif	 Label rouge
	 Poisson frais	 Au moins 1 aliment BIO dans la recette	 Pêche durable	 Produit local	