

Semaine 10 du : lundi 02 au vendredi 06 mars 2026

*Menus indicatifs, sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements.



lundi 2 mars 2026	mardi 3 mars 2026	mercredi 4 mars 2026	jeudi 5 mars 2026	vendredi 6 mars 2026
PARTONS EN VOYAGE	LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES	ANIMATION "BALADE EN MONTAGNE"	LES CLASSIQUES
Salade de pommes de terre au thon	Endives (à couper) & vinaigrette	Bouchée fromagère	Salade verte BIO & vinaigrette	Taboulé au petit épeautre (*épeautre BIO)
	croutons			
Sauté de poulet* tandoori (*Français)	Raviolis BIO aux légumes sauce tomate	Boulettes de bœuf* au jus (*Français)	Raclette (jambon / rosette)	Filet de poisson sauce oseille
Tortilla		Quenelles natures sauce forestière	Knack de volaille & rôti de dinde	
			Galette végétale	
Carottes BIO confites		Petits pois façon Française	Pommes vapeur cornichon	Choux-fleur BIO en gratin
Brie	Emmental râpé	Yaourt sucré HVE "Pré Jourdan"	Fromage à raclette IGP	Bûche du Pilat
Kiwi BIO	Crème dessert à la vanille	Ananas frais	Yaourt HVE à la myrtille "chèvrerie de Jérémie"	Pomme BIO "Cercier"
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

* Pour rappel, les fromages au lait cru sont destinés aux enfants âgés de + 6 ans. (arrêté préfectoral d'avril 2019)

Menus conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.



Viandes Françaises



Appellation d'Origine Protégée



Haute Valeur Environnementale



Au moins 1 aliment BIO dans la recette



Menu alternatif



Poisson frais



Produit Label Rouge



Pêche durable



Produit local



Les p'tits PLUS