

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 ✿ croutons	Bouchée fromagère	Salade verte BIO AB & vinaigrette	Taboulé au petit épeautre (*épeautre BIO)
Sauté de poulet* tandoori (*Français)	Raviolis BIO aux légumes sauce tomate PRODUIT VÉGÉTAL	Boulettes de bœuf* au jus (*Français)	Raclette (jambon / rosette) Knack de volaille & rôti de dinde Galette végétale	Filet de poisson sauce oseille
Tortilla		Quenelles nature sauce forestière		
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 AB	Crème dessert à la vanille	Ananas frais	Yaourt HVE à la myrtille "chèvrerie de Jérémy" 	Pomme BIO "Cercier" AB
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