

Semaine 11 du : lundi 09 au vendredi 13 mars 2026

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

lundi 9 mars 2026	mardi 10 mars 2026	mercredi 11 mars 2026	jeudi 12 mars 2026	vendredi 13 mars 2026
PARTONS EN VOYAGE	LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE	COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES
Carottes BIO râpées vinaigrette au citron	Pizza tomate fromage "Pierre Clot"	Pomelos & sucre	Radis 	Salade d'haricots blancs, haricots rouges, maïs sauce cocktail
Légumes chili 	Sauté de veau* façon grand veneur (*Français & HVE) "Challonges"  	Sauté de poulet* sauce champignons (*Français) 	Brandade de poisson 	Rôti de dinde au jus
	<i>Filet de poisson sauce Nantua</i>	<i>Bolo végétale (pois chiche)</i>		<i>Pané végétal</i>
Riz BIO façon pilaf	Haricots verts BIO sautés	Pâtes BIO au beurre		Epinards BIO hachés béchamel
Comté AOP  Reblochon AOP* "Arbusigny" (lait cru)  	St nectaire AOP 	Emmental râpé BIO (10g)	Coulommiers	Yaourt sucré HVE "barras" (seau) 
Compote de poires BIO "Thomas Le Prince" 	Orange BIO 	Crème dessert chocolat	Cocktail de fruits au sirop léger	Banane BIO 
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



Produits Label Rouge



Pêche durable



Produit local



Les p'tits PLUS