

Menus de substitution

	LUNDI 02 MARS	MARDI 03 MARS	MERCREDI 04 MARS	JEUDI 05 MARS	VENDREDI 06 MARS
Entrée	Betteraves HVE vinaigrette 	Lentilles bio vinaigrette 	Riz bio composé 	Salade de pommes de terre HVE mimosa 	Carotte râpée HVE vinaigrette 
Plat protidique	Saucisses végétale	Croustillant au cheddar	Palet de mozzarella	Steak végétal tomate basilic	Bâtonnet de Mozzarella pané
Garniture	Coquillettes bio au beurre 	Chou-fleur béchamel et chapelure 	Poêlée de légumes verts basilic	Petits pois CE2 	Blé bio au beurre 
Produit laitier	Chanteneige bio 	Tome catalane AOP 	Yaourt à boire	Comté AOP 	Yaourt aromatisé
Dessert	Compote pomme banane	Flan nappé caramel	Banane	Brownie aux pépites de chocolat	Pomme golden

* Produit contenant du porc

Bœuf : né; élevé et abattu en France

** Nous nous réservons la possibilité d'adapter les menus en fonction des approvisionnements.

2026



Menus de substitution

	LUNDI 09 MARS	MARDI 10 MARS	MERCREDI 11 MARS	JEUDI 12 MARS	VENDREDI 13 MARS
Entrée	Taboulé bio 	Oeuf bio mayonnaise 	Mini Pizzas	Salade marocaine	Tarte aux oignons
Plat protidique	Omelette bio	Pané de blé emmental épinard	Tortilla	Tajine	Gratin de macaronis
Garniture	Haricot vert Bio à l'échalote 	Pomme de terre crispy	Epinards hachés à la crème	aux boulettes végétale	et pomme de terre
Produit laitier	Samos	Cantal AOP 	Fromage frais aux fruits bio 	Yaourt nature sucré bio 	Emmental bio 
Dessert	Compote pomme abricot	Crème dessert vanille	Kiwi	Orange	Mille-feuille

* Produit contenant du porc

Bœuf : né; élevé et abattu en France

** Nous nous réservons la possibilité d'adapter les menus en fonction des approvisionnements.

2026



Menus de substitution

	LUNDI 16 MARS	MARDI 17 MARS	MERCREDI 18 MARS	JEUDI 19 MARS	VENDREDI 20 MARS
Entrée	Céleri rémoulade	Salade de choux fleur au cheddar	Potage du jardinier	Salade verte bio 	Salade de blé bio savoyarde 
Plat protidique	Steak végétal tomate basilic	Croustillant au fromage	Nuggets de blé croustillant	Quenelle nature béchamel	Galette de millet et boulgour
Garniture	 Lentilles bio au jus	Purée de pomme de terre bio 	Tortis bio tomatés 	Riz bio au beurre 	Carottes Vichy bio 
Produit laitier	Vache qui rit	 St Nectaire AOP 	Camembert HVE 	Yaourt nature sucré	Tomme blanche
Dessert	Compote de pomme HVE 	Crumble aux pommes	Liégeois chocolat	Poire abate	Banane

* Produit contenant du porc

Bœuf : né; élevé et abattu en France

** Nous nous réservons la possibilité d'adapter les menus en fonction des approvisionnements.

2026

Menus de substitution

	LUNDI 23 MARS	MARDI 24 MARS	MERCREDI 25 MARS	JEUDI 26 MARS	VENDREDI 27 MARS
Entrée	Tarte Provençale	Salade de chou blanc vinaigrette	Salade de pâtes tortis bio 	Salade verte bio au maïs 	Carotte râpée HVE vinaigrette 
Plat protidique	Croustillant au cheddar	Bouchée camembert pané	Crêpe au fromage	Saucisses végétale	Lasagnes légumes
Garniture	Jardinière de légumes	 Semoule bio	Haricots beurre CE2 persillés 	Pommes de terre vapeur HVE 	 mozzarella basilic bio
Produit laitier	 Rondelé nature bio	Tome catalane AOP 	Saint Môret bio 	Yaourt Désiris HVE 	Saint-marcellin
Dessert	Compote à boire	Maestro liégeois vanille	Maxi flan à partager	Clémentine	Pomme Fuji

* Produit contenant du porc

Bœuf : né; élevé et abattu en France

** Nous nous réservons la possibilité d'adapter les menus en fonction des approvisionnements.

2026

