












## MENUS CHARNY



SEMAINE 52 - DU 22 AU 26 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Pizza au fromage</p> <p>Salade composée</p> <p>Rondelé nature</p> <p>Purée de fruits</p> 	<p>Taboulé </p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Haricots verts</p> <p>Petits suisses aux fruits</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>S/V : Nuggets de fromage</p>	<p>Friand au fromage</p> <p>Escalope de poulet au jus</p> <p>Gratin de butternut </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Banane</p> <p>S/V : Poisson mariné</p>		<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Filet de colin à la provençale </p> <p>Riz</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER		GOÛTER
<p>Baguette</p> <p>Pâte à tartiner </p> <p>Jus de pommes</p>	<p>Barre de céréales</p> <p>Lait nature</p> <p>Fruit </p>	<p>Plumetis chocolat</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Compote de pommes</p>		<p>Briochette aux pépites chocolat</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit</p>

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

### INFORMATIONS:

S/P: Sans Porc    S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison


- \* Plat contenant du porc












## MENUS CHARNY



SEMAINE 01 - DU 29 DECEMBRE 2025 AU 02 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage carottes crème	Crêpe au fromage	Tarte aux poireaux		Haricots verts à la niçoise
Jambon*	Omelette	Rôti de dinde		Fish and chips (pc)
Coquillettes	Gratin de légumes	Carottes au jus		Chantailou
Coulommiers		Yaourt sucré		Fruit de saison
Fruit de saison	Compote de pommes abricots	Madeleine		
S/P: Jambon de dinde S/V : Bouchées végétales		S/V : Croustillant fromage épinards		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER		GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Moelleux		Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner	Yaourt à boire à l'abricot		Petit suisse sucré
Fruit 	Compote de pommes	Fruit		Fruit

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	












### INFORMATIONS:






**Haricots verts niçois** : Haricots verts, olives, tomates, oignons, basilic

S/P: Sans Porc      S/V : sans viande      PC : Plat complet  
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison  
 - \* Plat contenant du porc



SEMAINE 02 - DU 05 AU 09 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Potage de légumes </p> <p>Lasagnes à la provençale (PC)</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit de saison</p> 	<p>Tarte au fromage</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Purée de butternut</p> <p>Boursin nature</p> <p>Liégeois vanille </p> <p>S/V : Poisson pané</p>	<p>Concombres à la crème </p> <p>Boulettes de bœuf à l'orientale </p> <p>Semoule</p> <p>Cantal </p> <p>Tarte au flan chocolat </p> <p>S/V : Bouchées de sarrasin</p>	<p><b>BRIOCHE</b></p>  <p><b>DES ROIS</b></p>	<p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>Filet de colin meunière</p> <p>Beignets de chou-fleur</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison </p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Gaufre	Baguette	Barre de céréales	Pain au lait
Confiture	Lait au chocolat	Fromage	Yaourt à boire à la vanille	Barre de chocolat
Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Fruit	Jus de pommes

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

## INFORMATIONS:

- S/P: Sans Porc    S/V : Sans Viande  
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison  
 - \* Plat contenant du porc



SEMAINE 03 - DU 12 AU 16 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Accras de poisson	Chou blanc aux raisins secs	Pâté forestier*	Concombres vinaigrette	Crêpe au fromage
Burger de veau	Rôti de porc au thym*	Paupiette de dinde sauce fromagère	Chili végétarien (PC)	Nuggets de poisson
Carottes au jus	Penne	Gratin dauphinois	(Égrené végétal)	Trio de légumes
Yaourt aux fruits mixés	Emmental	Pont l'évêque	Buchette	Fromage frais aux fruits
Fruit de saison	Compote de pommes	Far breton aux poires	Éclair au chocolat	Madeleine
S/V : Poisson en sauce	S/P : Rôti de dinde S/V : Omelette	S/P : Pâté de volaille S/V : Endives aux poires/ Falafels en sauce		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake fourré chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Yaourt à boire à l'abricot	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Pâte à tartiner	Yaourt sucré
Fruit	Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Pâte de fruits



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée



## INFORMATIONS:

**Chili végétarien:** Égrené de blé, tomates, poivrons, haricots rouges, riz

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



## SEMAINE 04 - DU 19 AU 23 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage poireaux, pommes de terre	Salade de pâtes	Quiche*	Carottes râpées	Œuf dur  mayonnaise
Saucisses de Strasbourg*	Pépites de colin aux céréales	Chipolatas*	Colombo de veau (PC)	Croustillant au fromage
Coquillettes	Beignets de brocolis	Petits pois carottes		Lentilles vertes garnies
Vache qui rit	Petit moulé	Samos	Carré de l'Est	
Crème dessert vanille	Fruit de saison	Gâteau au fromage blanc et à la fleur d'oranger	Liégeois chocolat	Compote de pommes framboises
S/P : Saucisse de volaille S/V : Pané de blé tomates mozzarella		S/P : Tarte au fromage / Saucisses de volaille S/V : Tarte au fromage / Bouchées de sarrasin	S/V : Colombo de poisson (PC)	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Confiture	Barre chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Lait au chocolat	Compote de pommes

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

### INFORMATIONS :

Colombo de veau : Courgettes, pdt, tomates, sauce curry.


S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat complet  
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison  
- \* Plat contenant du porc



## MENUS CHARNY



SEMAINE 05 - DU 26 AU 30 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves à l'échalote	Concombres à la crème	Salade coleslaw  	Salade verte 	Crêpe jambon fromage* 
Paupiette de dinde à la crème	Poisson pané 	Steak haché & ketchup 	Couscous végétal (PC) 	Boulettes de bœuf aux oignons 
Ebly	Gratin dauphinois	Frites		Haricots verts 
Cantafras	Fromage ovale	Vache qui rit 	Samos	Crêpe au sucre 
Ananas au sirop	Compote de pommes 	Mousse au chocolat 	Banane 	S/P : Crêpe au fromage S/V : Crêpe au fromage / Poisson meunière
S/V : Omelette		S/V : Falafels en sauce		
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait nature	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Compote de pommes	Jus multi fruits	Fruit



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issu de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

### INFORMATIONS:

Couscous végétal: boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous

Salade coleslaw: chou blanc et carottes râpés

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

PC : Plat complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

\* Plat contenant du porc



SEMAINE 06 - DU 02 AU 06 FEVRIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage aux 7 légumes	Pâté de campagne*	Pomelos	Duo de choux	Œuf dur mayonnaise
Filet de poulet sauce chasseur	Colin poêlé au beurre	Rôti de veau au thym	Emincé de poulet façon Kebab	Arancini tomates mozzarella
Pâtes	Beignets de chou-fleur	Cocos mijotés	Pommes vapeur	Gratin d'épinards
Pont-l'évêque	Gouda	Edam	Petit suisse aux fruits	Tomme blanche
Liégeois vanille	Fruit de saison	Ile flottante	Palet breton	Gâteau basque
S/V : Pané de blé fromage épinards	S/P : Pâté de volaille S/V : Salade fantaisie	S/V : Bouchées végétales et haricots cocos	S/V : Poisson en sauce	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Moelleux	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	Fruit

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

## INFORMATIONS:

**Salade fantaisie:** Pommes de terre, maïs, tomates, olives verts, concombres











S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande





- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 07 - DU 09 AU 13 FEVRIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Potage carottes</p> <p>Sauté de porc à la moutarde*</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Camembert </p> <p>Riz au lait</p> <p><b>S/P</b> : Sauté de poulet à la moutarde <b>S/V</b> : Bâtonnets mozzarella</p>	<p><b>J'PEUX PAS</b>  <b>J'AI CROZIFLETTE</b></p>	<p>Endives vinaigrette </p> <p>Chipolatas* </p> <p>Semoule</p> <p>Maroilles </p> <p>Tarte au flan </p> <p><b>S/P</b> : Boulettes d'agneau au curry <b>S/V</b> : Poisson en sauce</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Tomate farcie végétarienne</p> <p>Riz</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Fruit de saison </p> 	<p>Pâté en croûte de volaille</p> <p>Calamars à la romaine</p> <p>Petits pois </p> <p>Chantailou</p> <p>Compote pommes abricots</p> <p><b>S/V</b> : Surimi mayonnaise</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Gaufre	Baguette	Barre de céréales	Pain au lait
Confiture	Lait au chocolat	Fromage	Yaourt à boire à la vanille	Barre de chocolat
Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Fruit	Jus de pommes

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**

**S/P** Sans Porc    **S/V** : Sans Viande    **PC** : Plat complet  
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison  
- \* Plat contenant du porc





SEMAINE 08 - DU 16 AU 20 FEVRIER 2026 -(VACANCES OISE - ECOLE ILE DE FRANCE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Taboulé  </p> <p>Bœuf Bourguignon (PC)  </p> <p>Petit suisse aux fruits </p> <p>Compote de pommes</p> <p>S/V : Poisson pané et carottes au jus</p>	<p><b>NOUVEL AN CHINOIS</b></p> <p></p> <p>Nems au poulet ***</p> <p>Sauté de porc au caramel* ***</p> <p>Nouilles sautées ***</p> <p>Dessert à la noix de coco</p> <p></p> <p>S/P: Sauté de poulet au caramel S/V : Nems aux légumes / Omelette</p>	<p>Salade alsacienne*  </p> <p>Rôti de dinde à la cocotte</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Quatre quarts aux pralines roses </p> <p>S/P : Chou blanc à l'emmental S/V : Chou blanc à l'emmental / Falafels sauce blanche à la menthe</p>	<p>Tarte tomate chèvre</p> <p>Bouchées végétales</p> <p>Mijoté de légumes d'hiver </p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Palet breton</p> <p></p>	<p>Feuilleté hot dog*</p> <p>Poisson meunière </p> <p>Röstis aux légumes</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/P : Friand au fromage S/V : Friand au fromage</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake fourré chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Yaourt à boire à l'abricot	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Pâte à tartiner	Yaourt sucré
Fruit	Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Pâte de fruits

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**

**Salade alsacienne:** choux blanc, croûtons, emmental, cervelas\*, vinaigrette  
**Mijoté de légumes d'hiver :** carottes, panais, poireaux, pommes de terre

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat complet  
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison  
- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 09 - DU 23 AU 27 FEVRIER 2026 - (VACANCES)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Potage aux 7 légumes	Tarte aux poireaux	Salade coleslaw	Pizza
Raviolini ricotta épinards (PC)	Tajine de poisson pdt et olives (PC)	Emincé de poulet au gingembre	Cheeseburger	Paupiette de veau à la tomate
Six de Savoie	Tartare ail et fines herbes	Chou-fleur et brocolis	Frites	Carottes au jus
Compote de pommes	Fruit de saison	Saint-Nectaire	Donuts	Yaourt aromatisé
		Gâteau au chocolat	S/V : Fish burger	Fruit de saison
		S/V : Marmite de poisson		S/V : Poisson gratiné au fromage
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Confiture	Barre chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Lait au chocolat	Compote de pommes



Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

## INFORMATIONS:

**Salade coleslaw** : chou blanc râpé et carottes râpées

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

PC : Plat complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



## MENUS CHARNY



SEMAINE 10 - DU 02 AU 06 MARS 2026 - (ECOLE OISE - VACANCES ILE DE FRANCE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade parisienne	Feuilleté au fromage	Salade de cœur d'artichauts	Chou rouge aux pommes	Concombres au yaourt
Blanc de poulet à la crème	Cordon bleu	Boulettes d'agneau sauce aux herbes	Filet de colin façon papillote	Croustillants au fromage
Gratin d'épinards	Haricots verts	Semoule	Pommes vapeurs	Lentilles garnies
Petit suisse nature	Fromage fouetté	Cantal	Yaourt sucré	
Fruit de saison	Crème dessert vanille	Mousse à la framboise	Fruit de saison	Banane
S/V : Salade pommes de terre / Pané de blé fromage épinards	S/V : Poisson pané	S/V : Poisson sauce aux herbes		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait nature	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Compote de pommes	Jus multi fruits	Fruit



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issu de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

### INFORMATIONS:

Salade parisienne: pommes de terre, tomates, maïs, jambon de dinde

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande

PC : Plat complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 11 - DU 09 AU 13 MARS 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur	Salade verte	Salade piémontaise	Carottes râpées	Pizza
Lasagnes végétariennes (PC)	Filet de hoki à la niçoise	Galopin de veau	Sauté de poulet au curry	Cordon bleu
Yaoourt aromatisé	Purée	Cocos à la tomate	Riz	Gratin de poireaux et PDT
Fruit de saison	Camembert	Vache qui rit	Coulommiers	Petit suisse aux fruits
	Compote de pommes	Panna cotta & coulis de fruits	Crème dessert vanille	Palet Breton
		S/V : Poisson en sauce	S/V : Paëlla poisson (PC)	S/V : Poisson pané
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Moelleux	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner	Yaoourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	Fruit

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issu de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

## INFORMATIONS:

**Salade piémontaise** : Pommes de terre, tomates, jambon de dinde en dés, poivrons verts, olives noires, cornichons, œuf dur

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande

PC : Plat complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 12 - DU 16 AU 20 MARS 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate	Tarte au fromage	Salade de riz	Concombres  bulgare	<p><b>PRINTEMPS</b></p> <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p>
Gratin de coquillettes au jambon de dinde (PC)	Poisson pané	Sauté de poulet aux olives	Omelette	
Yaourt aromatisé	Gratin d'épinards	Poêlée de légumes	Gratin dauphinois	
Liégeois chocolat	Kiri	Petit suisse sucré	Chantailou	
S/V : Gratin de coquillettes au fromage (PC)	Gâteau de semoule	Quatre quarts	Fruit de saison	
		S/V : Poisson aux olives		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Gaufre	Baguette	Barre de céréales	Pain au lait
Confiture	Lait au chocolat	Fromage	Yaourt à boire à la vanille	Barre de chocolat
Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Fruit	Jus de pommes



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

## INFORMATIONS:

Concombres bulgare: Crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre

S/P: Sans Porc S/V: Sans Viande










PC: Plat complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 13 - DU 23 AU 27 MARS 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage 7 légumes	Taboulé 	Feuilleté de fromage	Quiche*	Tomates vinaigrette
Burger de veau à la moutarde	Aiguillettes de blé emmental	Bœuf façon moussaka (PC)  	Nuggets de poulet	Colin façon papillote 
Boulghour	Gratin de courgettes		Haricots plats à la tomate	Pommes vapeurs
Vache qui rit 	Petit suisse aux fruits 	Chaurce 	Tomme blanche	Coulommiers
Liégeois vanille 	Cookies vanille aux pépites de chocolat	Mousse à la framboise 	Banane	Crème dessert chocolat
S/V : Poisson en sauce		S/V : Omelette	S/P : Salade paysanne S/V : Salade paysanne / Nuggets de poisson	
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Cake fourré chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Yaourt à boire à l'abricot	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Pâte à tartiner	Yaourt sucré
Fruit	Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Pâte de fruits



## INFORMATIONS:

S/P: Sans Porc    S/V : Sans Viande    PC : Plat complet  
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison  
- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 14 - DU 30 MARS AU 03 AVRIL 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade verte</p> <p>Lasagnes à la provençale (PC) </p> <p>Saint Morêt</p> <p>Fruit de saison </p> 	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Poule au pot (PC) </p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V : Pané de blé fromage épinards</p>	<p>Concombres à la crème </p> <p>Croque Monsieur* et salade composée (PC)</p> <p>Bleu </p> <p>Crème dessert popcorn </p> <p>S/P : Pizza au fromage S/V : Pizza au fromage</p>	 <p>MENU PÂQUES</p> <p>Le menu vous sera communiqué</p>	<p>Saucisson à l'ail*</p> <p>Filet de poisson à la bordelaise </p> <p>Gratin de butternut</p> <p>Croc-lait</p> <p>Liégeois vanille </p> <p>S/P : Roulade de volaille S/V : Tarte aux poireaux</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Confiture	Barre de chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Lait au chocolat	Compote de pommes

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

## INFORMATIONS:

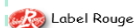
**Lasagnes à la provençale:** pâtes fraîches, tomates, courgettes, poivrons, crème, emmental  
**Salade composée:** tomates, salade verte, maïs

S/P: Sans Porc S/V : Sans viande PC : Plat complet  
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison  
 - \* Plat contenant du porc



SEMAINE 15 - DU 06 AU 10 AVRIL 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Lundi de Pâques</p>	Tarte au fromage	Friand au fromage	Tomates vinaigrette	Salade Grecque 
	Cordon bleu	Calamars à la romaine	Hachis parmentier (PC)  	Raviolini tomates mozzarella (PC)
	Haricots verts 	Röstis aux légumes		
	Chantailou	Yaourt sucré 	Cheddar	Banane sauce chocolat
	Fruit de saison	Galette au beurre	Fruit de saison	
	S/V : Poisson pané		S/V : Hachis parmentier végétarien (PC)	
	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
	Lait nature	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat	Yaourt aromatisé
	Fruit	Compote de pommes	Jus multi fruits	Fruit



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

## INFORMATIONS:

Salade grecque : Concombres, tomates, féta, oignons rouges, olives noires

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande

PC : Plat complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc