

Vacances scolaires

S10 du 02/03 au 06/09/2026

LUNDI 02

Cordon bleu (Origine France) /
S/viande : Croc fromage

Brocolis CE2

Yaourt fermier Cazaubon vanille

Pomme de Maugui

MARDI 03

Filet de poulet (Origine UE) curry coco /
S/viande : Palet maraîcher

Petits pois CE2

Tartare nature

Orange

MERCREDI 04
Repas s/viande s/poisson

Carottes rapées

Lasagnes ricotta épinards
ou tortelloni ricotta épinards
(Plat complet)

Purée pomme coing

JEUDI 05

Salade verte iceberg

Hachis parmentier de bœuf bio (Origine France) /
S/viande : Brandade de poisson

(Plat complet)

Liégeois maestro vanille

VENDREDI 06

Filet de colin pêche responsable sauce tandoori

Haricots verts CE2 persillés

Chanteneige bio

Banane RUP

Entrée semaine : Potage de légumes
Légume semaine : Carottes persillées

S11 du 09/03 au 13/03/2026

LUNDI 09
Repas s/viande s/poisson

Gnocchis bio à la romaine

(Plat complet)

Yaourt aromatisé bio

Galette Bretonne

MARDI 10

Pizza steak & cheese (Origine France) /
S/viande : Tarte collin oseille

Carottes CE2 persillées

Camembert bio (coupe)

Banane RUP

MERCREDI 11

Crêpe au fromage

Sauté de veau (Origine UE) sauce marengo /
S/viande : Palet à l'italienne

Haricots beurre CE2

Poire

JEUDI 12

Salade verte iceberg

Coquillettes HVE aux dés de jambon* (Origine UE)
+ emmental râpé /
S/viande : Coquillettes HVE aux cubes de saumon
+ emmental râpé

(Plat complet)

Purée de pomme HVE

VENDREDI 13

Nuggets de poisson pêche responsable +ketchup

Pommes noisettes

Carré Président

Clafouti vanille du chef

Entrée semaine : Potage de légumes
Légume semaine : Petits pois

Mois de mars 2026

S12 du 16/03 au 20/03/2026

LUNDI 16

Salade de pommes de terre CE2 mayonnaise

Steak de veau (Origine UE) à la moutarde /
S/viande : Escalope parée végétale

Chou-fleur CE2 béchamel

Orange bio

MARDI 17

Croque-fromage

Haricots verts CE2

Yaourt fermier Cazaubon vanille

Pomme de Maugui

MERCREDI 18

Poulet (Origine UE) à la forestière /
S/viande : Filet de hoki sauce aurore

Semoule HVE

Tomme blanche

Crêpe whaou

Colin pêche responsable sauce moqueca

Torsades HVE + emmental râpé

Chanteneige bio

Purée de fruits bio du chef

VENDREDI 20
Au sommet des Alpes

Salade verte iceberg

Tartiflette au reblochon* (Origine France) /
S/viande : Gratin de pommes de terre
avec fromage tartiflette

(Plat complet)

Flan vanille nappé caramel

S13 du 23/03 au 27/03/2026

LUNDI 23

Taboulé

Knack de volaille (Origine UE) /
S/viande : Falafels bio

Petits pois CE2

Purée pomme poire bio

MARDI 24

Poisson pané pêche responsable + citron

Carottes CE2 persillées

Yaourt fermier Cazaubon nature sucré

Banane RUP

MERCREDI 25

Sauté de bœuf (Origine France) sauce brune /
S/viande : Nuggets de blé

Brocolis CE2

Fromage blanc aux fruits

Kiwi

Jambon grill* (Origine UE) /
S/viande : Omelette

Purée de pommes de terre

Coulommiers bio (coupe)

Liégeois maestro chocolat

VENDREDI 27
Repas s/viande s/poisson

Chili de légumes

Riz

Yogourt vanille bio

Muffin nature aux pépites de chocolat

S14 du 30/03 au 03/04/2026

LUNDI 30

Boulettes de bœuf bio (Origine France)
sauce barbecue /
S/viande : Croc veggie tomate

Haricots beurre CE2

Vache Picon

Purée pomme banane bio

MARDI 31

Pizza au fromage

Nuggets de poulet (Origine France) /
S/viande : Nuggets de blé

Epinards CE2 à la béchamel

Orange

MERCREDI 01/04

Rôti de dinde (Origine France) aux herbes /
S/viande : Omelette

Purée de pommes de terre

Yaourt aromatisé

Banane RUP

JEUDI 02/04
Repas s/viande s/poisson

Bolognaise de lentilles bio

Pennes HVE + emmental râpé

Pointe de brie (coupe)

Semoule au lait nappé caramel

VENDREDI 03/04
Vendredi Saint

Carottes râpées

Colin poêlé au beurre pêche responsable + citron

Riz

Pomme de Maugui

Entrée semaine : Potage de légumes
Légume semaine : Carottes