



Menus



LE JOUR DU Végé

MENU NORMAND

lundi 9 mars 2026	mardi 10 mars 2026	mercredi 11 mars 2026	jeudi 12 mars 2026	vendredi 13 mars 2026
Pomelos et sucre	Potage de légumes & Emmental râpé	Carotte râpées		
Hoki pané & Citron	Penne et base petits pois crème	Merguez douce	Rôti de veau sauce camembert	Chicken wings
Riz pilaf		Ratatouille Semoule	Haricots verts	Frites au four
Petit suisse aux fruits	Fromage fondu Président		Pont l'évêque	Yaourt nature et sucre
	Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Tarte normande fraîche	Fruit de saison
		Vinaigrette	Pain tranché	
GOUTER				
		Briquette de lait demi écrémé Madeleine Fruit de saison		
















LE JOUR DU Végé



Menus



lundi 16 mars 2026	mardi 17 mars 2026	mercredi 18 mars 2026	jeudi 19 mars 2026	vendredi 20 mars 2026
	 Salade de crudités		 Potage cultivateur (carottes, navets, poireaux, pommes de terre) & Emmental râpé	Céleri râpé et mayonnaise
  Macaronis 1/2 complète méditerranéen (lentilles, tomates)	Cordon bleu	Stick végétarien	 Poisson mariné à la provençale & Citron	  Sauté de bœuf marenco
	 Petits pois aux saveurs du jardin	   Carottes à l'ail Lentilles	  Epinards à la béchamel Riz créole	  Boulgour
 Edam	 Yaourt entier aromatisé vanille	Fromage fondu Président		
Fruit de saison		 Purée de pommes framboises	Fruit de saison	Gélifié vanille
	Vinaigrette traditionnelle au basilic			
GOUTER				
		Fraidou Jus d'orange Baguette		



Menus

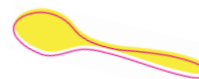


LE JOUR DU Végé

lundi 23 mars 2026	mardi 24 mars 2026	mercredi 25 mars 2026	jeudi 26 mars 2026	vendredi 27 mars 2026
		 Carotte râpées	 Potage à la courgette et emmental râpé	
 Escalope de porc sauce rougail *Escalope de poulet	 Parmentier de poisson polenta carotte	 Nuggets de blé	 Semoule façon couscous	 Rôti de boeuf et sauce miel
 Lentilles		 Haricots verts à la ciboulette Coquillettes		 Purée de Pommes de terre BIO et carottes BIO
fromage frais sucré	 Yaourt nature et sucre	 Yaourt brassé banane		Fraidou
Fruit de saison	 Cake pâte de noisettes cacao		Crème dessert vanille	Fruit de saison
		 Vinaigrette		
GOUTER				
		Fromage frais sucré Pain au chocolat Fruit de saison		



Menus



LE JOUR DU Végé

MENU PROVENCE

lundi 30 mars 2026	mardi 31 mars 2026	mercredi 1 avril 2026	jeudi 2 avril 2026	vendredi 3 avril 2026
	Radis et beurre			Célerie râpé mayonnaise
Colin poêlé & Citron	Raviolini légumes à la tomate & Emmental râpé	Boulettes azukis enrobante fraîcheur (haricots rouges, courgettes, poivrons, quinoa, tomate)	Emincé de volaille à la provençale (tomates, ail, olives, oignons, herbes de provence)	Rôti de veau au jus
Riz créole		Légumes couscous Semoule	Ratatouille Pommes lamelles vapeur	Epinards à la béchamel Blé
Brie		Yaourt nature et sucre	Yaout nature seau & Coulis de pêche groseille	Fromage frais aux fruits 50GrS
Fruit de saison	Liégeois à la vanille	Fruit de saison	Gâteau provence aux amandes citron	
GOUTER				
		Yaourt nature sucré Fruit de saison Confiture d'abricots Baguette		



Menus



LE JOUR DU Végé

Menu de Pâques

lundi 6 avril 2026	mardi 7 avril 2026	mercredi 8 avril 2026	jeudi 9 avril 2026	vendredi 10 avril 2026
		Betteraves		Salade de tomates & Cubes d'emmental
	Semoule et jambalaya	Cordon bleu	Omelette nature	boulettes d'agneau sauce navarin
FERIE		Riz pilaf	Pomme rissolées	Mélange légumes haricots plats et coquillettes semi-complètes BIO
	Yaourt entier aromatisé vanille	Yaourt à la fraise en seau	Fromage fondu Président	
	Fruit de saison		Fruit de saison	Dessert de Pâques
		Vinaigrette		Vinaigrette traditionnelle ciboulette
GOUTER				
		Fraidou Jus de pommes Baguette		



Menus

LE JOUR DU Végé



lundi 13 avril 2026	mardi 14 avril 2026	mercredi 15 avril 2026	jeudi 16 avril 2026	vendredi 17 avril 2026
	Salade d'endives			 Concombre vinaigrette
 Escalope de veau hachée	Merguez douce	  Spirales et base new delhi	  Chicken wings	Nuggets de poisson
 Epinard BIO à la crème Riz créole	  Purée de pomme de terre		Frites au four	  Courgettes ciboulette Semoule 
 Yaourt aux fruits des Bas Vignons Corbeil		 Pont l'évêque AOP	 Petit suisse aux fruits	
Fruit de saison	Liégeois à la vanille	 Purée de pommes myrtilles	Fruit de saison	Flan nappé caramel
	Vinaigrette traditionnelle au basilic			Vinaigrette traditionnelle ciboulette
GOUTER				
		Yaourt aromatisé Jus d'orange Beurre 8g Baguette		



Menus



LE JOUR DU Végé

lundi 20 avril 2026	mardi 21 avril 2026	mercredi 22 avril 2026	jeudi 23 avril 2026	vendredi 24 avril 2026
 Salade verte	 Salade de crudités & Cube de mimolette déco		 Concombre vinaigrette	
 Burger de veau sauce normande	Cordon bleu	 Riz à l'indienne	 Steak de colin sauce aurore	 Papillons à la méditerranéenne
 Purée de céleri et pommes de terre	 Carottes au cumin Lentilles		 Courgette braisée Boullgour	
		Fraidou	 Yaourt nature et sucre	Gouda
Mousse au chocolat au lait	 Cake praline rose	Fruit de saison		Fruit de saison
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	Vinaigrette traditionnelle au basilic		Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	
GOUTER				
Fromage frais aux fruits 50Grs Cake au chocolat Sirop de grenadine	Lait demi-écrémé équitable Fruit de saison Beurre 8g Baguette	Yaourt nature sucré Sablé Retz Jus de pommes	Petit moulé nature Fruit de saison Baguette	Lait demi-écrémé équitable Madeleine Coupelle de compote de pomme











Menus



LE JOUR DU Végé

lundi 27 avril 2026	mardi 28 avril 2026	mercredi 29 avril 2026	jeudi 30 avril 2026	vendredi 1 mai 2026
		Pomelos et sucre		
Saucisse pure volaille	Colombo de poisson et riz	Pané mozzarella	Macaroni 1/2 complète méditerranéenne	
Brocolis braisés Pomme campagnardes		Haricots beurre Boulgour safrané		
Petit suisse aux fruits	Camembert		Saint Nectaire	
Purée de pommes mangue	Fruit de saison	Gélatifié vanille	Fruit de saison	
GOUTER				
Lait demi-écrémé équitable Tablette de chocolat au lait Coupelle compote pomme banane Baguette	Galette Saint Michel Yaourt nature sucré Jus de pommes	Lait demi-écrémé équitable Cake à la vanille Fruit de saison	Jus de raisin Coupelle de miel Baguette	

Légende pictogrammes

Produits BIO		Recette cuisinée sur la cuisine centrale		elior 	
Label Rouge		Bleu blanc cœur		Appellation d'origine protégée	
Viande d'origine Française		Produits locaux		Poisson issu de la pêche durable	