

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

| M |

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

ALLERGENES SUBSTITUTS MENUS DE MARS

Déjeuner

Lundi 02 mars	Mardi 03 mars	Mercredi 04 mars	Jeudi 05 mars	Vendredi 06 mars	Samedi 07 mars	Dimanche 08 mars
Betteraves HVE vinaigrette 	Lentilles bio vinaigrette 	Riz bio composé 	Salade de pommes de terre HVE mimosa 	Carotte râpée HVE vinaigrette 		
Saucisses végétale 	Croustillant au cheddar 	Palet de mozzarella 	Steak végétal tomate basilic 	Bâtonnet de Mozzarella pané 		
Coquillettes bio au beurre 	Chou-fleur béchamel et chapelure 	Poêlée de légumes verts basilic 	Petits pois CE2 	Blé BIO au beurre 		
Chanteneige bio 	Tome catalane AOP . 	Yaourt à boire . 	Comté AOP 	Yaourt aromatisé 		
Compote pomme banane 	Flan nappé caramel 	Banane 	Brownie aux pépites de chocolat 	Pomme golden 		



Anhydride sulfureux et sulfites



Crustacés et produits à base de crustacés



Lupin et produits à base de lupin



Poissons et produits à base de poissons



Arachides et produits à base d'arachides



Fruits à coque



Mollusques et produits à base de mollusques



Soja et produits à base de soja



Céleri et produits à base de céleri



Graines de sésame et produits à base de graines de sésame



Moutarde et produits à base de moutarde



Céréales contenant du gluten



Lait et produits à base de lait



Oeufs et produits à base d'oeufs

ALLERGENES SUBSTITUTS MENUS DE MARS

Déjeuner

Lundi 09 mars	Mardi 10 mars	Mercredi 11 mars	Jeudi 12 mars	Vendredi 13 mars	Samedi 14 mars	Dimanche 15 mars
Taboulé bio 	Oeuf bio mayonnaise 	Mini Pizzas 	Salade marocaine 	Tarte aux oignons 		
Omelette bio 	Pané de blé emmental épinard 	Tortilla 	Tajine aux boulettes végétale 	Gratin de macaronis et pomme de terre 		
Haricot vert Bio à l'échalotte 	Pomme de terre Crispies 	Epinards hachés à la crème 				
Samos 	Cantal AOP 	Fromage frais aux fruits bio 	Yaourt nature sucré bio 	Emmental bio 		
Compote pomme abricot	Crème dessert vanille 	Kiwi	Orange	Mille-feuille 		



Anhydride sulfureux et sulfites



Fruits à coque



Moutarde et produits à base de moutarde



Arachides et produits à base d'arachides



Graines de sésame et produits à base de graines de sésame



Oeufs et produits à base d'oeufs



Céleri et produits à base de céleri



Lait et produits à base de lait



Poissons et produits à base de poissons



Céréales contenant du gluten



Mollusques et produits à base de mollusques



Soja et produits à base de soja

ALLERGENES SUBSTITUTS MENUS DE MARS

Déjeuner

Lundi 16 mars	Mardi 17 mars	Mercredi 18 mars	Jeudi 19 mars	Vendredi 20 mars	Samedi 21 mars	Dimanche 22 mars
Céleri rémoulade 	Salade de choux fleur au cheddar 	Potage du jardinier 	Salade verte bio. 	Salade de blé bio savoyarde 		
Steak végétal tomate basilic 	Croustillant au fromage 	Nuggets de blé croustillant 	Quenelle nature béchamel 	Galette de millet et boulgour 		
Lentilles bio au jus 	Purée de pomme de terre bio 	Tortis bio tomatés 	Riz bio au beurre 	Carottes Vichy bio		
Vache qui rit 	St Nectaire AOP à la coupe 	Camembert HVE . 	Yaourt nature sucré 	Tomme Blanche à la coupe 		
Compote de pomme HVE	Crumble aux pommes 	Liégeois chocolat 	Poire abate	Banane		



Anhydride sulfureux et sulfites



Fruits à coque



Mollusques et produits à base de mollusques



Soja et produits à base de soja



Arachides et produits à base d'arachides



Graines de sésame et produits à base de graines de sésame



Moutarde et produits à base de moutarde



Céleri et produits à base de céleri



Lait et produits à base de lait



Oeufs et produits à base d'oeufs



Céréales contenant du gluten



Lupin et produits à base de lupin



Poissons et produits à base de poissons

ALLERGENES SUBSTITUTS MENUS DE MARS

Déjeuner

Lundi 23 mars	Mardi 24 mars	Mercredi 25 mars	Jeudi 26 mars	Vendredi 27 mars
Tarte Provençale 	Salade de chou blanc vinaigrette 	Salade de pâtes tortis bio 	Salade verte bio au maïs 	Carotte râpée HVE vinaigrette
Croustillant au cheddar 	Bouchée camembert pané 	Crêpe au fromage 	Saucisses végétale 	Lasagnes légumes mozzarella basilic bio
Jardinière de légumes 	Semoule bio. 	Haricots beurre CE2 persillés 	Pommes de terre vapeur HVE	
Rondelé nature BIO 	Tome catalane AOP . 	Saint Môret bio 	Yaourt Désiris HVE 	Saint-marcellin
Compote à boire 	Maestro liégeois vanille 	Maxi flan à partager 	Clémentine	Pomme Fuji



Anhydride sulfureux et sulfites



Crustacés et produits à base de crustacés



Mollusques et produits à base de mollusques



Soja et produits à base de soja



Arachides et produits à base d'arachides



Fruits à coque



Moutarde et produits à base de moutarde



Céleri et produits à base de céleri



Graines de sésame et produits à base de graines de sésame



Oeufs et produits à base d'oeufs



Céréales contenant du gluten



Lait et produits à base de lait



Poissons et produits à base de poissons