

Semaine du 16 au 20 Mars 2026


 Région
 Hauts-de-France

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Betteraves HVE	Velouté de carottes	Carottes râpées	 Salade Flersoise (carottes, choux, pommes, raisins, mayonnaise)	 Saucisson ail
Plats Protéiques	 Paupiette de veau forestière	Gratin de poisson dieppoise	  Sauté de porc HVE Dijonnaise	 Boulettes de bœuf VBF façon carbonade flamande	 Palette de porc madras
Sans viande			 Tarte butternut fromage		 Omelette
Accompagnements	Petit pois	Riz	 Semoule HVE	Frites au four 	Ratatouille
Fromage / Laitage	Camembert	Petit suisse sucré	Chanteneige	 Mimolette	Edam
Desserts	Dessert lacté vanille	 Fruit frais	Mousse chocolat au lait	 Fruit frais	 Pêche au sirop

Suggestion de notre diététicienne

Contient du porc



BIO



Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)



Fournisseurs locaux



Elaboré dans notre cuisine



Fruit et/ou légume cru de saison



Plat végétarien

PAIN fourni par la boulangerie Maison Leguay

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement

Semaine du 23 au 27 Mars 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade basque (pommes de terre, tomates, thon)	Salade Marco Polo (<i>pâtes, tomates, poivron, maïs, surimi, mayonnaise, fromage blanc</i>)	  Rillettes HVE	Carottes râpées	Taboulé
Plats Protéiques	 Tarte au fromage	  Jambon blanc HVE	Cari de volaille	Blanquette de volaille	Beignets au calamar nature
Sans viande		 Boulettes végétales sauce tomate			
Accompagnements	Haricots beurre	 Choux fleurs persillés	Riz	Duo de carottes et pommes de terre Local	Haricots verts
Fromage / Laitage	Buchette de chèvre mélange	Tomme blanche	Saint nectaire	Yaourt sucré	Yaourt aromatisé
Desserts	 Fruit frais	Yaourt sucré	 Fruit frais	Compote de poires	 Gâteaux aux pommes

Suggestion de notre diététicienne Contient du porc BIO Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)

Fournisseurs locaux



Elaboré dans notre cuisine



Fruit et/ou légume cru de saison



Plat végétarien

PAIN fourni par la boulangerie Maison Leguay

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement



Semaine du 30 Mars au 3 Avril 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 Betteraves HVE	Crêpe au fromage	Carottes râpées	 Salade de pois chiches et feta	Salade de blé aux p'tits légumes
Plats Protidiques	Paupiette de veau sauce charcutière	 Pavé de poisson tomates cerise épinards	Poulet rôti	  Palette de porc madras	 Tortellinis ricotta épinards sauce tomate (plat complet)
Sans viande				 Steak de soja provençale	
Accompagnement	Petit pois carottes	Blé aux petits légumes	Haricots verts	Pommes noisettes	PLAT COMPLET
Fromage / Laitage	Yaourt sucré	Petit suisse aux fruits	Carré ligueil	 Petit suisse sucré	Gouda
Desserts	 Fruit frais	Arlequin de fruits coupelle	Crème dessert vanille	 Crumble à la pomme	Fruit frais

Suggestion de notre diététicienne Contient du porc BIO

Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)

 Fournisseurs locaux Elaboré dans notre cuisine Fruit et/ou légume cru de saison Plat végétarien

PAIN fourni par la boulangerie Maison Leguay

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement

Semaine du 6 au 10 Avril 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Entrées		 Emincé bicolore (carotte, céleri rémoulade)	Macédoine mayonnaise au thon	 Tomate et radis	 Salade de riz poivrons maïs tomate concombres
Plats Protidiques		  Pavé de poisson MSC à l'emmental	Steak haché de bœuf VBF sauce barbecue	 Roustie de légumes	  Sauté de porc HVE au caramel
Sans viande					 Omelette
Accompagnements		 Duo de carottes et pommes de terre Local	Pommes boulangères	Tortis	Choux de Bruxelles et carottes
Fromage / Laitage		Camembert	Tomme noire	Bûchette de chèvre mélange	Yaourt sucré
Desserts		 Fruit frais	Fromage blanc sucré	 Dessert lacté vanille	 Fruit frais

Suggestion de notre diététicienne Contient du porc Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...) BIO Fournisseurs locaux Elaboré dans notre cuisine Fruit et/ou légume cru de saison Plat végétarien

PAIN fourni par la boulangerie Maison Leguay

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement

Semaine du 13 au 17 Avril 2026

Vacances scolaires Zone B (semaine 1)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 Betteraves HVE	Concombres tomates et maïs	Œufs mayonnaise	Macédoine miettes de surimi	Carottes râpées
Plats Protéiques	Pilons de poulet NOUVELLE AGRICULTURE tex mex	Poisson pané MSC	 Chipolatas nature	 Bouchée forestière	 Dos de colin MSC sauce Safranée
Sans viande			 Tarte à l'italienne		
Accompagnement s	 Pommes de terre quartiers local	Choux fleurs persillés	Pâtes	Haricots verts	Brocolis
Fromage / Laitage	Madeleine	Petit suisse sucré	Yaourt aromatisé	Brie pointe	Petit suisse aux fruits
Desserts	Yaourt sucré	 Fruit frais	Gâteau basque	 Fruit frais	Donut's

Semaine du 27 au 30 Avril 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Betteraves HVE	Médailillon de surimi MSC mayonnaise	Radis beurre	Concombre bulgare	
Plats Protéiques	Lasagnes bolognaises VBF (plat complet)	Rousties de légumes	Colombo de porc HVE	Pavé de poisson blanc MSC sauce cressonnette	
Sans viande					
Accompagnements		RIZ	Haricots blancs à la tomate	Choux fleurs nature	1^{ER} MAI
Fromage / Laitage	Carré de l'est	Vache qui rit	Gouda	Petit suisse sucré	
Desserts	Compote pomme fraise	Liégeois chocolat	Beignet fourré	Fruit frais	

Suggestion de notre diététicienne



Contient du porc



BIO



Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)



Fournisseurs locaux



Elaboré dans notre cuisine



Fruit et/ou légume cru de saison



Plat végétarien

PAIN fourni par la boulangerie Maison Leguay

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement

Semaine du 4 au 8 Mai 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Jeudi	VENDREDI
Entrées	Salade de haricots verts Niçoise (<i>haricots verts, tomates, maïs, thon, olives</i>)	Salade de riz nordique (<i>riz, crevette, surimi, poivron vert, tomate, mayonnaise</i>)	Carottes râpées	Concombres tomates et maïs	
Plats Protidiques	 Nugget's de blé ketchup	Colombo de poisson	 Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE basquaise	  Rôti de porc HVE au jus	
Sans viande				 Boulettes végétales sauce tomate	
Accompagnements	Petit pois carottes	Brocolis	Riz	Haricots verts	
Fromage / Laitage	Mimolette	Camembert	Yaourt sucré	Gaufrettes plumetis	
Desserts	Crème dessert chocolat	 Fruit frais	Gaufre au sucre	Yaourt sucré	

Suggestion de notre diététicienne Contient du porc BIO
 Produits durables et de qualité (HVE,
 Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP,
 AOC, Pêche Durable...)
 Fournisseurs locaux Elaboré dans notre cuisine Fruit et/ou légume cru de saison Plat végétarien

PAIN fourni par la boulangerie Maison Leguay

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement