

Menu

ELEMENTAIRE
Du 2 au 6 mars 2026

Lundi

Velouté aux légumes bio 

Filet de colin
sauce citron

Carottes au beurre

Fromage fondu Kiri bio 
Gouda

Fruit frais

Pain bio 

Mardi

MENU VEGETARIEN

Céleri rémoulade
Salade coleslaw

Bolognaise de lentilles
et emmental râpé

Tagliatelle

Tomme grise
Pont l'évêque* 

Compote pomme ananas

Pain bio 

Mercredi

Taboulé à la semoule bio 

Fricassée de poulet bio
aux champignons  

Chou-fleur gratiné

Fromage frais Rondelé nature

Salade de fruits

Pain bio 

Pain au lait
Compote de pomme

Jeudi

Carotte bio râpée 
Salade verte vinaigrette et
croutons

Roti de dinde 
Sauce tomate
Filet de colin sauce tomate

Brocolis bio 
à la béchamel gratinée

Emmental bio
Mimolette

Tarte au chocolat

Pain bio 

Vendredi

Soupe blanche.

Blanquette de veau 
Blanquette de seitan bio 

Riz bio pilaf 

Fromage frais Petit-suisse sucré
Fromage frais Petit-suisse aux
fruits

Fruit frais

Pain bio 

Menu

ELEMENTAIRE
Du 9 au 13 mars 2026

Lundi

Compose ta salade de chou rouge (oignon frit, mimolette)

Filet de colin à l'aneth

Gratin dauphinois

Yaourt nature bio et local* 

Fruit frais

Pain bio 

Mardi



Potage de légumes

Nuggets plein filet de poulet
et sauce ketchup du chef
Nuggets de blé 

Purée de carottes

Emmental bio* 

Fruit frais

Pain bio 

Mercredi

Betterave bio
vinaigre balsamique 

Sauté de dinde
sauce curry 

Boulgour bio
au beurre 

Brie bio 

Compote framboise

Pain bio 

Fruit frais
Fromage blanc vanillé

Jeudi

Carotte bio râpée
Céleri au yaourt citronné

Sauté de bœuf
sauce brune 
Filet d'Eglefin sauce tomate

Haricot vert persillade

Tomme blanche à la coupe
Fromage frais Chanteneige bio 

Semoule au lait maison

Pain bio 

Vendredi

MENU VEGETARIEN 

Potage aux légumes

Chili végétarien aux haricots
rouges

Riz bio créole 

Cantal* 
Saint-Paulin

Fruit frais

Pain bio 

Menu

ELEMENTAIRE
Du 16 au 20 mars 2026

Lundi

Taboulé
Salade de pomme de terre

Poulet rôti 
au jus
Curry de pois chiche

Chou-fleur bio 
au gratin

Cheddar
Fromage frais Rondelé nature
bio 

Fruit frais

Pain bio 

Mardi

Haricot vert vinaigrette
balsamique

Filet de cabillaud
sauce citron

Coquille bio 

Crème dessert vanille bio 
Crème dessert chocolat bio 

Fruit frais

Pain bio 

Mercredi

MENU VEGETARIEN

Potage paysan (carotte
poireaux pomme de terre,
crème)

Omelette bio 
aux pomme de terre

Salade verte vinaigrette

Coulommiers bio 

Semoule au lait nappée de
caramel

Pain bio 

Biscuit
Yaourt nature bio sucré

Jeudi

REGION OCCITANIE

Carotte râpée
vinaigrette à l'orange

Chipolatas
Knack végétale

Purée de pomme de terre

Tomme noire des Pyrénées 

Cake citron du chef

Pain bio 

Vendredi

Salade de lentille
Haricots rouges en vinaigrette

Emincé de bœuf 
à l'italienne!
*Filet de merlu et compotée de
tomate-oignon*

Haricot vert au beurre

Emmental bio* 
Ossau-Iraty* 

Fruit frais

Pain bio 

Menu

ELEMENTAIRE
Du 23 au 27 mars 2026

Lundi

Salade coleslaw
Céleri bio
en rémoulade



Emincé de veau
façon osso bucco
*Mijoté de pois chiches façon
osso bucco et ses légumes*



Pomme de terre fondante

Mimolette
Fromage frais Chanteneige bio



Compote banane

Pain bio



Mardi

Betterave bio
au vinaigre de framboise



Sauté de dinde
sauce curry
Filet de colin sauce crème curry



Semoule bio



Tomme blanche
Gouda

Fruit frais

Pain bio



Mercredi

Trio de crudités râpées (carotte,
céleri, chou)

Nuggets de poulet
et ketchup



Brocolis bio
gratiné à l'emmental



Saint-Paulin

Eclair chocolat

Pain bio



Fruit frais
Yaourt aux fruits

Jeudi

MENU VEGETARIEN



Potage bio printanier



Parmentier
aux lentilles bio



Salade verte vinaigrette

Comté *
Cheddar



Fruit frais

Pain bio



Vendredi

Compose ta salade de chou
rouge(oignon frit, mimolette)

Filet de colin sauce tomate

Riz bio pilaf



Fromage frais Petit-suisse sucré
bio



Fromage frais Petit-suisse aux
fruits bio



Fruit frais

Pain bio



Volaille Française



Label Rouge



AOP



IGP



Viande Bovine Française



* produits subventionnés par
l'aide de l'UE à destination des
écoles

Menu

ELEMENTAIRE
Du 30 au 3 avril 2026

Lundi

Salade de perle en méli-mélo
(maïs, concombre, herbes)
vinaigrette
Taboulé

Poulet rôti 
Omelette nature

Chou-fleur bio 
gratiné

Cantal* 
Fromage fondu Vache qui Rit
bio 

Fruit frais

Pain bio 

Mardi

Potage de légumes

Sauté de porc
sauce à la crème et carottes
Façon saucisse végétarienne
pois et fèves

Boulgour bio 
au beurre

Tomme grise
Pont l'évêque* 

Fruit frais

Pain bio 

Mercredi

Céleri rémoulade

Sauté de veau bio 
marengo 

Ratatouille

Camembert bio 

Riz au lait bio 

Pain bio 

Pain au lait et chocolat
Compote de pomme

Jeudi

MENU VEGETARIEN

Betterave bio 
vinaigre balsamique
Salade de haricots verts au
maïs

Pois chiche à l'indienne

Riz bio pilaf 

Yaourt nature bio et local 

Fruit frais

Pain bio 

Vendredi

CHEZ LE P'TIT LAPIN

Carotte bio 
râpée vinaigrette

Filet de poisson pané
et citron

Carottes au beurre

Saint-Paulin
Tomme Blanche

Cake au chocolat et carottes
et sa sauce fromage blanc
citronné du Chef

Pain bio 