

Menu

MATERNELLE
Du 2 au 6 mars 2026

Lundi

Velouté aux légumes bio 

Filet de colin
sauce citron

Carottes au beurre

Gouda

Fruit frais

Pain bio 

Mardi

MENU VEGETARIEN 

**Bolognaise de lentilles
et emmental râpé**

Tagliatelle

Tomme grise

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 

Roti de dinde
Sauce tomate 

Brocolis bio
à la béchamel gratinée 

Tarte au chocolat

Pain bio 

Vendredi

Soupe blanche.

Blanquette de veau 

Riz bio pilaf 

Fromage frais Petit-suisse sucré

Pain bio 

Menu

MATERNELLE
Du 9 au 13 mars 2026

Lundi

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

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

Sauté de bœuf
sauce brune



Haricot vert persillade

Semoule au lait maison

Pain bio



Vendredi

MENU VEGETARIEN



Potage aux légumes

Chili végétarien aux haricots
rouges



Riz bio créole

Fruit frais

Pain bio



Volaille Française



Label Rouge



AOP



IGP



Viande Bovine Française



Produits de l'école



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

Menu

MATERNELLE
Du 16 au 20 mars 2026

Lundi

Taboulé
Salade de pomme de terre

Poulet rôti
au jus

Chou-fleur bio
au gratin

Fruit frais

Pain bio

Mardi

Haricot vert vinaigrette
balsamique

Filet de cabillaud
sauce citron

Coquillettes bio

Crème dessert chocolat bio

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
Saucisse de volaille

Purée de pomme de terre

Cake citron du chef

Pain bio

Vendredi

Salade de lentille
Haricots rouges en vinaigrette

Emincé de bœuf
à l'italienne!

Haricot vert au beurre

Fruit frais

Pain bio

Menu

MATERNELLE
Du 23 au 27 mars 2026

Lundi

Salade coleslaw

Emincé de veau
façon osso bucco

Pomme de terre fondante

Compote banane

Pain bio



Mardi

Sauté de dinde
sauce curry

Semoule bio

Tomme blanche

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

Fruit frais

Pain bio

Vendredi

Filet de colin sauce tomate

Riz bio pilaf

Fromage frais Petit-suisse sucré
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

MATERNELLE
Du 30 mars au 3 avril 2026

Lundi

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

Poulet rôti 

Chou-fleur bio 

Fruit frais

Pain bio 

Mardi

Potage de légumes

Sauté de porc
sauce à la crème et carottes
Sauté de dinde

Boulgour bio
au beurre 

Fruit frais

Pain bio 

Mercredi

Céleri rémoulade

Sauté de veau bio  

Ratatouille

Camembert bio 

Riz au lait bio 

Pain bio 

Pain au lait et chocolat
Compote de pomme

Jeudi

MENU VEGETARIEN

Betterave bio 
vinaigre balsamique

Pois chiche à l'indienne

Riz bio pilaf 

Yaourt nature bio et local 

Pain bio 

Vendredi

CHEZ LE P'TIT LAPIN

Carotte bio 
râpée vinaigrette

Filet de poisson pané
et citron

Carottes au beurre

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

Pain bio 