


























CHANDELEUR		MARDI		MERCREDI		JEUDI		INDE	
2-mars		3-mars		4-mars		5-mars		6-mars	
 <u>Carottes râpées à l'orange</u>		 <u>Betteraves BIO vinaigrette</u>		Salade verte		 <u>Chou blanc vinaigrette</u>		 <u>Raita de concombre et radis</u>	
 Potage aux légumes		 Chou-fleur sauce cocktail		 Potage à la carotte		 Salade de boulgour (boulgour, tomate, concombre)		Beignets d'oignons	X
Nuggets de poulet	X	 <u>Timbale de blé aux petits pois (plat complet)</u>	X	Boulettes à l'agneau sauce tomate		 <u>Rôti de porc sauce au Neufchâtel AOP*</u>	X	 <u>Cœur de colin sauce massala</u>	
<u>Feuilleté au chèvre</u>		<u>Jambon blanc*</u>		 <u>Falafels BIO en sauce</u>		 Boulettes végétales sauce au Neufchâtel AOP	3SP	 Emincé de poulet korma	X
 <u>Haricots verts BIO</u>	X	<u>Blé</u>		 Semoule		 <u>Torti</u>	X	 <u>Carottes et pommes de terre à l'indienne</u>	
Pommes rissolées		Julienne de légumes		 Mélange de légumes oriental		Epinards		Riz	X
<u>Fromage bûchette</u>		<u>Mimolette à la coupe</u>		Petit moulé ail et fines herbes		 <u>Yaourt sucré BIO</u>		<u>Petit moulé nature</u>	
Yaourt sucré		Fondu Président		Petit suisse aromatisé		Camembert	X	 <u>Petit fruité BIO</u>	
 <u>Entremets vanille du chef</u>		<u>Fruit</u>		<u>Ile flottante</u>		 <u>Gâteau au yaourt du chef</u>		<u>Ananas au sirop (livré en boîte)</u>	
Madeleine	X	Yaourt aromatisé	X	Coupelle pomme banane		Gélifié chocolat	X	Fruit	X

Constantes mensuelles

Haricots verts vinaigrette		Haricots verts vinaigrette		Haricots verts vinaigrette		Haricots verts vinaigrette		Haricots verts vinaigrette	
Crêpe au fromage (entrée)		Crêpe au fromage (entrée)	X	Crêpe au fromage (entrée)		Crêpe au fromage (entrée)		Crêpe au fromage (entrée)	
Poisson pané		Poisson pané		Poisson pané		Poisson pané		Poisson pané	
Tarte aux poireaux		Tarte aux poireaux		Tarte aux poireaux		Tarte aux poireaux		Tarte aux poireaux	
Carottes		Carottes		Carottes		Carottes		Carottes	
 Pommes vapeur		 Pommes vapeur		 Pommes vapeur		 Pommes vapeur		 Pommes vapeur	

Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire

 Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim

 de bovine d'origine française  
F-74-5 grille choix 1 BIO jour

 Les produits locaux

 Les produits biologiques



















\* Plat contenant du porc

 Cuisiné sur place  
MENU SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT













LE CHOIX DES  
ENFANTS DE SAINT  
LAURENT EN CAUX

SEMAINE DU 9 AU 15 MARS 2026

	09-mars	MARDI	10-mars	MERCREDI	11-mars	JEUDI	12-mars	VENDREDI	13-mars
 <u>Salade de pâtes au surimi</u>	X	 <u>Salade de boulgour, pois chiches et betteraves</u>		 <u>Salade de pommes de terre, maïs, concombre, persil</u>		 <u>Salade Coleslaw (carottes et chou blanc râpés)</u>		 <u>Crudités BIO vinaigrette</u>	X
 Betteraves vinaigrette		 Potage aux poireaux		 Terrine basque* locale (à couper par vos soins)		 Salade de blé estival		 Terrine de campagne* locale (à couper par vos soins)	
 <u>Ququette de poulet à la Vache Qui Rit</u> ★		 <u>Tortade aux légumes provençaux et fromage (plat complet végétal)</u>	X	 <u>Parmentier à l'EDO (plat complet, EDO BIO)</u> 		 <u>Cœur de colin à la crème de persil</u>	X	 <u>Potée de lentilles au jambon* (plat complet)</u>	
 <u>Rôti de bœuf</u>	X	Croquettes de maïs		Cordon bleu de volaille		Goujons de poulet		Tarte au fromage	X
Bâtonnets frits de mozzarella									
 <u>Semoule</u>		 Trio de légumes (pdt, carottes, courgettes) 		Purée		 <u>Chou-fleur béchamel</u>	X	Haricots verts	
 <u>Côtes de blettes béchamel</u>		 Torti		 Poireaux à la béchamel		Boulgour		Blé	X
 <u>Gouda BIO</u>		 <u>Yaourt sucré BIO</u>	X	<u>Mimolette à la coupe</u>		<u>Camembert</u>	X		
Petit suisse aromatisé		Petit moulé nature		Fondu Président		Fromy			
<u>Flan nappé caramel</u>		<u>Tranche de quatre-quarts</u>	X	Donut		 <u>Fruit BIO</u>	X	 <u>Crème dessert vanille, enseau Ferme du Vieux Puits</u>	X
Biscuit fourré abricot	X	Mousse au chocolat		Fruit		Coupelle pomme banane		Fondu Président et yaourt aromatisé	

Constantes mensuelles

Haricots verts vinaigrette		Haricots verts vinaigrette		Haricots verts vinaigrette		Haricots verts vinaigrette		Haricots verts vinaigrette	
Crêpe au fromage (entrée)		Crêpe au fromage (entrée)		Crêpe au fromage (entrée)		Crêpe au fromage (entrée)		Crêpe au fromage (entrée)	
Poisson pané		Poisson pané		Poisson pané		Poisson pané		Poisson pané	
Tarte aux poireaux		Tarte aux poireaux		Tarte aux poireaux		Tarte aux poireaux		Tarte aux poireaux	
Carottes		Carottes		Carottes		Carottes		Carottes	
  Pommes vapeur	X	  Pommes vapeur		  Pommes vapeur		  Pommes vapeur		  Pommes vapeur	

Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire

F-74-5 grille choix 1 BIO jour

 Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim  
MENU SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT



SEMAINE DU 16 AU 22 MARS 2026									
LUNDI	16-mars	MARDI	17-mars	MEXIQUE	18-mars	JEUDI	19-mars	VENDREDI	20-mars
Saucisson à l'ail fumé*	X	Crudités BIO vinaigrette	X	Guacamole à tartiner		Pommes de terre mimosa	X	Pâté de foie* local (à couper par vos soins)	X
Céleri mayonnaise	3SP	Chou-fleur vinaigrette		Salade Mexicaine (haricots rouges, maïs, poivron, tomate)		Betteraves aux noix		Salade verte	
Omelette provençale		Lasagnes bolognaises (plat complet)	X	Emincé de poulet sauce fajitas		Flan de légumes du chef		Moules à la crème	
Rognons de bœuf sauce forestière		Cœur de colin andalouse		Garniture fajitas sans viande (riz haricots rouges et sauce fajitas)		Beignets de calamars	X	Jambon blanc*	X
Chou-fleur BIO béchamel		Haricots beurre		Riz BIO		Epinards béchamel		Frites	X
Pommes rissolées		Blé		Tortilla de blé (galette à garnir)		Coquillettes	X	Brocolis	
Edam à la coupe				Carré de l'Est		Yaourt sucré		Petit moulé nature	
Petit moulé ail et fines herbes				Yaourt sucré		Camembert		Vache Qui Rit BIO	
Fruit		Yaourt sucré enseau (ferme de la porte de fer)		Moelleux du chef à l'ananas		Madeleine		Gâteau du chef aux pépites de chocolat	
Gélifié caramel		Fondu Président et yaourt aromatisé	X	Fruit		Purée de pommes BIO	X	Fruit	X

Constantes mensuelles

Haricots verts vinaigrette		Haricots verts vinaigrette		Haricots verts vinaigrette		Haricots verts vinaigrette		Haricots verts vinaigrette	
Crêpe au fromage (entrée)		Crêpe au fromage (entrée)		Crêpe au fromage (entrée)		Crêpe au fromage (entrée)		Crêpe au fromage (entrée)	3 SP
Poisson pané	X	Poisson pané		Poisson pané		Poisson pané		Poisson pané	3 SP
Tarte aux poireaux		Tarte aux poireaux		Tarte aux poireaux		Tarte aux poireaux		Tarte aux poireaux	
Carottes	X	Carottes		Carottes		Carottes		Carottes	
Pommes vapeur		Pommes vapeur		Pommes vapeur		Pommes vapeur		Pommes vapeur	











SEMAINE DU 23 AU 29 MARS 2026

LUNDI	23-mars	MARDI	24-mars	MERCREDI	25-mars	JEUDI	26-mars	VENDREDI	27-mars
Carottes râpées au citron	X	Salade de riz au surimi		Terrine de campagne locale* (à couper par vos soins)		Macédoine mayonnaise		Salade de semoule, carottes et maïs	X
Mousse de petits pois à tartiner		Lentilles vinaigrette		Salade verte		Chou blanc mimolette		Chou rouge à l'orange	
Coquillettes à l'EDO sauce tomate (plat complet, EDO BIO)		Rôti de porc froid* local		Paupiette de veau dijonnaise		Langue de bœuf sauce charcutière	X	Cœur de colin à la crème	
Cordon bleu de volaille	X	Feuilleté au saumon	X	Galette légumes mozzarella		Falafels BIO en sauce		Ailerons de poulet Tex Mex	X
Coquillettes		Chou-fleur béchamel	X	Petits pois		Purée	X	Mélange de légumes oriental	
Courgettes à la tomate	X	Blé à la tomate		Torti		Trio de légumes (carottes, courgettes, pdt)		Riz	X
<b>Fondu Président</b>		Camembert BIO		Petit moulé nature				<b>Gouda à la coupe</b>	
Petit suisse aromatisé		Yaourt sucré		Petit fruité BIO				Petit suisse aromatisé	
<b>Coupelle pomme fraise</b>		<b>Fruit</b>		Mousse au chocolat		Yaourt à la framboise enseau Ferme du Vieux Puits		Yaourt BIO aromatisé à la vanille	
Gélifié vanille	X	Liégeois au chocolat	X	Coupelle pomme banane		Petit moulé ail et fines herbes et fruit	X	Madeleine marbrée au chocolat	X

Constantes mensuelles

Haricots verts vinaigrette		Haricots verts vinaigrette		Haricots verts vinaigrette		Haricots verts vinaigrette		Haricots verts vinaigrette	
Crêpe au fromage (entrée)		Crêpe au fromage (entrée)		Crêpe au fromage (entrée)		Crêpe au fromage (entrée)		Crêpe au fromage (entrée)	
Poisson pané		Poisson pané		Poisson pané		Poisson pané		Poisson pané	
Tarte aux poireaux		Tarte aux poireaux		Tarte aux poireaux		Tarte aux poireaux		Tarte aux poireaux	






























 Carottes		 Carottes		 Carottes		 Carottes		 Carottes	
 Pommes vapeur		 Pommes vapeur		 Pommes vapeur		 Pommes vapeur		 Pommes vapeur	

**Nouveauté** Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire  Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim

 de bovine d'origine française  Les produits locaux  Les produits biologiques \* Plat contenant du porc  Cuisiné sur place

SEMAINE DU 30 MARS AU 5 AVRIL 2026

CHANDELEUR	30-mars	MARDI	31-mars	MERCREDI	1-avr	REPAS DE PAQUES	2-avr	VENDREDI	3-avr
 <u>Betteraves BIO vinaigrette</u>		 <u>Carottes râpées</u>	X	 <u>Salade aux trois légumes (carottes, maïs, chou-fleur)</u>		 <u>Terrine de campagne* locale (à couper par vos soins)</u>		 <u>Crudités BIO vinaigrette</u>	
Pâté de foie local* (à couper par vos soins)	X	 Taboulé oriental		 Salade de riz (riz, œuf, tomate)		 Lentilles vinaigrette		 Houmous du chef à tartiner	
 <u>Touti à la volaille et tomate (plat complet)</u>	X	 <u>Brandade de poisson (plat complet)</u>		 Cœur de colin à l'aneth		 <u>Rôti de porc Orloff*</u>	X	 <u>Mac'n cheese (plat complet de macaronis au fromage)</u>	
 Cœur de colin sauce asperge		Nuggets au blé	X	 Quenelles Lyonnaises sauce tomate		 Rôti de bœuf	3SP	 Accras de morue	X
						Steak végétal			
 Torti		 Pommes vapeur		 <u>Courgettes BIO</u>		<u>Purée de carottes</u>	X	 Macaroni	X
<u>Brocolis</u>		Petits pois	X	Boulgour		Pommes rôlées		 Côtés de blettes béchamel	
		<u>Emmental à la coupe</u>		<u>Camembert</u>		 <u>Meule de Bray BIO</u>		<u>Petit suisse aromatisé</u>	X
		Petit moult ail et fines herbes		Fromy		Yaourt sucré	X	Petit moult nature	
 <u>Yaourt mixé à la fraise, en pot Chapelle Brestot</u>	X	 <u>Fruit BIO</u>		<u>Flan</u>		 <u>Gâteau au chocolat du chef</u>	X	<u>Madeleine</u>	X
Petit moult ail et fines herbes et coupelle pomme		Crème dessert praliné	X	Yaourt aromatisé		Pêche au sirop (livré en boîte)		<u>Flan nappé caramel</u>	

Constantes mensuelles

Macédoine mayonnaise	3SP	Macédoine mayonnaise		Macédoine mayonnaise		Macédoine mayonnaise		Macédoine mayonnaise	
Tomate entière		Tomate entière		Tomate entière		 Tomate entière		Tomate entière	
Cordon bleu de volaille		Cordon bleu de volaille		Cordon bleu de volaille		Cordon bleu de volaille		Cordon bleu de volaille	
 Crêpe au fromage BIO (plat)		 Crêpe au fromage BIO (plat)		 Crêpe au fromage BIO (plat)		 Crêpe au fromage BIO (plat)		 Crêpe au fromage BIO (plat)	
Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts	
Frites		Frites		Frites		Frites		Frites	



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

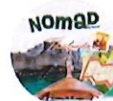
\* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place


























SEMAINE DU 6 AU 12 AVRIL 2026




THAILANDE

VENDREDI

LUNDI	06-avr	MARDI	7-avr	BRESIL	8-avr	THAILANDE	9-avr	VENDREDI	10-avr
		 Carottes râpées à l'orange	X	 Salade de tomate, avocat, maïs		 Salade de chou chinois		 Salade de blé provençale	
		 Taboulé de boulgour à la coriandre		Concombres vinaigrette		 Bouillon thaï		 Betteraves vinaigrette	X
		 Gratin de chou-fleur au jambon* (plat complet) 	X	 Feijoada* (porc aux haricots rouges)		 Emincé de poulet thaï	X	 Pasta e lenticchie (plat complet végétal) 	
		Poisson pané		 Moqueca de poisson		 Nems de légumes		Nuggets de poisson	X
		Chou-fleur		Riz		 Riz BIO	X	 Carottes boulangères	
		 Pommes vapeur		 Courgettes à la tomate		Julienne de légumes		 Torti	X
		Petit moulé ail et fines herbes		 Gouda BIO		Camembert		 Pont l'Evêque AOP	
		Petit moulé nature		Fondu Président		<u>Petit suisse aromatisé</u>	X	Pavé demi sel	
		 Yaourt BIO aromatisé à la vanille	X	 Gâteau du chef à la banane		<u>Duo ananas et mangue</u>		 Purée de pommes BIO	
		Gélifié vanille		Coupelle pomme abricot		Fruit	X	Mousse au chocolat	X

Constantes mensuelles

	Macédoine mayonnaise		Macédoine mayonnaise		Macédoine mayonnaise		Macédoine mayonnaise
	Tomate entière		Tomate entière		Tomate entière		Tomate entière
	Cordon bleu de volaille		Cordon bleu de volaille		Cordon bleu de volaille		Cordon bleu de volaille
	 Crêpe au fromage BIO (plat)		 Crêpe au fromage BIO (plat)		 Crêpe au fromage BIO (plat)		 Crêpe au fromage BIO (plat)
	Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts
	Frites		Frites		Frites		Frites



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

\* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place