

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

Constantes mensuelles

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

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

LE CHOIX DES
ENFANTS DE SAINT
LAURENT EN CAUX

09-mars

MARDI

10-mars

MERCREDI

11-mars

JEUDI

12-mars

VENDREDI

13-mars

SEMAINE DU 9 AU 15 MARS 2026

Menus à retourner avant le VENDREDI 16 Janvier 2026

	X								X
Betteraves vinaigrette									
			X				X		
	X	Croquettes de maïs		Cordon bleu de volaille		Goujons de poulet		Tarte au fromage	X
Bâtonnets frits de mozzarella									
				Purée			X	Haricots verts	
						Boulgour		Blé	X
			X	Mimolette à la coupe			X		
Petit suisse aromatisé		Petit moulé nature		Fondu Président		Fromy			
			X	Donut			X		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	
	X								

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



NOM DU CLIENT SIVOS DE LA VEULES ET DU DUN

Menus à retourner avant le VENDREDI 16 janvier 2026

SEMAINE DU 23 AU 29 MARS 2026

LUNDI	23-mars	MARDI	24-mars	MERCREDI	25-mars	JEUDI	26-mars	VENDREDI	27-mars
<u>Carottes râpées au citron</u>	X	<u>Salade de riz au surimi</u>		<u>Tarte fine de campagne locale* (à couper par vos soins)</u>		<u>Macédoine mayonnaise</u>		<u>Salade de semoule, carottes et maïs</u>	X
<u>Mousse de petits pois à tartiner</u>		<u>Lentilles vinaigrette</u>		Salade verte		<u>Chou blanc mimolette</u>		<u>Chou rouge à l'orange</u>	
<u>Coquillettes à l'EDO sauce tomate (plat complet, EDO BIO)</u>		<u>Rôti de porc froid* local</u>		Paupiette de veau dijonnaise		<u>Langue de bœuf sauce charcutière</u>	X	<u>Cœur de colin à la crème</u>	
Cordon bleu de volaille	X	Feuilleté au saumon	X	Galette légumes mozzarella		<u>Falafels BIO en sauce</u>		Ailerons de poulet Tex Mex	X
<u>Coquillettes</u>		<u>Chou-fleur béchamel</u>	X	Petits pois		<u>Purée</u>	X	<u>Mélange de légumes oriental</u>	
<u>Courgettes à la tomate</u>	X	<u>Blé à la tomate</u>		<u>Torti</u>		<u>Trio de légumes (carottes, courgettes, pdt)</u>		Riz	X
<u>Fondu Président</u>		<u>Camembert BIO</u>		Petit moulé nature				<u>Gouda à la coupe</u>	
Petit suisse aromatisé		Yaourt sucré		<u>Petit fruité BIO</u>				Petit suisse aromatisé	
<u>Coupelle pomme fraise</u>		<u>Fruit</u>		Mousse au chocolat		<u>Yaourt à la framboise en seau Ferme du Vieux Puits</u>		<u>Yaourt BIO aromatisé à la vanille</u>	
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 F-74-5 gâteau choix BIO tour		Tarte aux poireaux	MENU SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT						

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

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	<u>Taboulé oriental</u>		<u>Salade de riz (riz, œuf, tomate)</u>		<u>Lentilles vinaigrette</u>		<u>Houmous du chef à tartiner</u>	
<u>Torti à la volaille et tomate (plat complet)</u>	X	<u>Brandade de poisson (plat complet)</u>		<u>Cœur de colin à l'aneth</u>		<u>Rôti de porc Orloff*</u>	X	<u>Mac'n cheese (plat complet de macaronis au fromage)</u>	
<u>Cœur de colin sauce asperge</u>		<u>Nuggets au blé</u>	X	<u>Quenelles Lyonnaises sauce tomate</u>		<u>Rôti de bœuf</u>	3SP	<u>Accras de morue</u>	X
						<u>Steak végétal</u>			
<u>Torti</u>		<u>Pommes vapeur</u>		<u>Courgettes BIO</u>		<u>Purée de carottes</u>	X	<u>Macaroni</u>	X
<u>Brocolis</u>		<u>Petits pois</u>	X	<u>Boulgour</u>		<u>Pommes rissolées</u>		<u>Côtes de blettes béchamel</u>	
		<u>Emmental à la coupe</u>		<u>Camembert</u>		<u>Meule de Bray BIO</u>		<u>Petit suisse aromatisé</u>	X
		<u>Petit moulé ail et fines herbes</u>		<u>Fromy</u>		<u>Yaourt sucré</u>	X	<u>Petit moulé nature</u>	
<u>Yaourt mixé à la fraise, en pot</u> <u>Chapelle Brestot</u>	X	<u>Fruit BIO</u>		<u>Flan</u>		<u>Gâteau au chocolat du chef</u>	X	<u>Madeleine</u>	X
Petit moulé ail et fines herbes et coupelle pomme		<u>Crème dessert praliné</u>	X	<u>Yaourt aromatisé</u>		<u>Pêche au sirop (livré en boîte)</u>		<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	
<u>Crêpe au fromage BIO (plat)</u>		<u>Crêpe au fromage BIO (plat)</u>		<u>Crêpe au fromage BIO (plat)</u>		<u>Crêpe au fromage BIO (plat)</u>		<u>Crêpe au fromage BIO (plat)</u>	
Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts	
Frites		Frites		Frites		Frites		Frites	



Nouveau

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

LUNDI	06-avr	MARDI	7-avr	BRESIL	8-avr	NOMAD	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		Petit suisse aromatisé	X		Pavé demi sel	
		Yaourt BIO aromatisé à la vanille	X	Gâteau du chef à la banane		Duo ananas et mangue			Purée de pommes BIO	
		Géliifié 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							
		Crêpe au fromage BIO (plat)							
		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts	
		Frites		Frites		Frites		Frites	



Nouveau!

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