



Menus maternelle :

un seul choix de laitage et dessert

Agriculture Biologique

Label Rouge

Race à viande

Recette maison

Innovation Culinaire

Appellation d'origine protégée

Produits locaux



Semaine
du 05/01/2026
au 09/01/2026

Lundi
 Riz à la mexicaine
Saint Nectaire
Gouda
Fruit de saison
Goûter
Fourrassade fraise
Briquette de lait équitable

Mardi
Radis et beurre
Salade verte
Chicken Wings
Pommes campagnardes
Ratatouille
Yaourt nature & sucre
Yaourt entier vanille
Vinaigrette traditionnelle au basilic
Goûter
Madeleine
Fruit de saison

Mercredi
Samoussa aux légumes
Betteraves en salade
Sauté de boeuf sauce orientale
Légumes couscous
Semoule
Fromage frais aux fruits
Fromage frais sucrés
Goûter
Baguette
Petit moulé nature

Jeudi
Haché de veau
sauce bourguignonne
Carottes braisées
Gnocchetti
& Emmental râpé
Fromage fondu président
Petit moulé nature
Salade de fruits
Goûter
Pain au chocolat du boulanger
Fruit de saison

Vendredi
Potage de légumes
& Emmental râpé
Colin pané
Epinards bechamel
Bé
Galette des rois
Goûter
Baguette
Tablette de chocolat au lait

Semaine
du 12/01/2026
au 16/01/2026

Lundi
Saucisses fumées de porc
Lentilles
Haricots verts à l'ail
Brie
Tomme blanche
Purée de pommes vanille
& Galette Saint-Michel
Goûter
Sablés nappés chocolat
Fruit de saison

Mardi
 Semoule et jambalaya
Yaourt brassé banane
Yaourt nature & sucre
Fruit de saison
Goûter
Pain de campagne
Fromage fondu Président

Mercredi
Potage 4 légumes paprika
& Emmental râpé
Filet de limande meunière
Purée de chou-fleur et pommes de terre
Gâteau de savoie
Goûter
Madeleine
Berlingot de compote de pommes

Jeudi
Menu Savoyard
Salade des Alpages
Crozets et dès de dinde
& Emmental râpé
Crème dessert aux myrtilles
Goûter
Quatre quart chocolat
Briquette de lait équitable

Vendredi
Rôti de veau
& Dosette ketchup
Riz créole
Piperade
Saint Nectaire
Cantal
Fruit de saison
Goûter
Baguette
Confiture de fraises

Semaine
du 19/01/2026
au 23/01/2026

Lundi
Calamars à la romaine
Petits pois saveur soleil
Purée de pommes de terre
Yaourt sur lit de fruits
des Bas Vignons
Yaourt nature & sucre
Gâteau amande poire marrons
Goûter
Madeleine
Berlingot de compote de pommes

Mardi
Boulettes d'agneau au jus
Epinards hachés à la crème
Semoule
Gouda
Edam
Semoule au lait à la vanille
Goûter
Baguette
Tablette de chocolat au lait

Mercredi
Mélange de crudités
& Dés de mimblette
Endives en salade
& Dés de mimblette
Fusilli bolognaise
Plat durable
& Emmental râpé
Purée pommes myrtilles
& Sablé de Retz
Vinaigrette
Goûter
Croissant du boulanger
Briquette de lait équitable

Jeudi
 Chili végétarien:
Riz & Haricots rouges sauce chili
Fromage blanc
& Bananes
& Vermicelles chocolat
Goûter
Baguette
Confiture d'abricots

Vendredi
Rôti de boeuf
& Dosette de mayonnaise
Pommes de terre lamelles vapeur
Chou romanesco
Carmenbert
Bûche mi chèvre
Fruit de saison
Goûter
Cake à l'orange
Sirop de grenade

Semaine
du 26/01/2026
au 30/01/2026

Lundi
Radis râpé
Pomelos et sucre
Cordon bleu
Carottes au cumin
Riz créole
Flan nappé caramel
Liégeois vanille
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote
Goûter
Cake au chocolat
Fruit de saison

Mardi
Steak de colin sauce bourride
Mélange de légumes et haricots plats
Semoule
Fromage frais aux fruits
Fromage frais sucrés
Cake praline rose
Goûter
Baguette
Tablette de chocolat au lait

Mercredi
 Potage de légumes
& Emmental râpé
Papillons à la méditerranéenne
(Petits légumes et lentilles)
Fruit de saison
Goûter
Sablé de Retz
Briquette de jus de pommes

Jeudi
Salade verte
Carottes râpées
Rôti de veau
sauce dijonnaise
Légumes couscous
Semoule
Yaourt nature & sucre
Yaourt brassé banane
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote
Goûter
Baguette
Petit moulé nature

Vendredi
Rôti de porc aux olives
Poêlée de légumes
Haricots blancs façon moggetto
Cantal AOC
Saint Nectaire
Fruit de saison
Goûter
Pain de campagne
Confiture de fraises

Semaine
du 02/02/2026
au 06/02/2026

Semaine
du 09/02/2026
au 13/02/2026

Semaine
du 16/02/2026
au 20/02/2026

Semaine
du 23/02/2026
au 27/02/2026

Menus
du 05 janvier 2026
au 23 février 2026
Primaire/Maternelle

Lundi
Chandeleur

Laitue iceberg & dés de mimolette
 Mâche et betteraves
 & dés de mimolette
 Filet de limande meunière
 Riz créole
 Potimarron  bêchamel
 Crêpe nature sucrée  

Vinaigrette traditionnelle à l'échalote
Goûter
 Baguette
 Fromage fondu **Président**

- Mardi
- Potage breton
- & Emmental râpé
- Cordon bleu
- Petits pois à la paysanne
- Semoule
- Fruit de saison
- Goûter**
- Pain de campagne
- Confiture d'abricots

Mercredi
Carottes râpées 
Céleri rémoulade 
Escalope de poulet 
sauce navarin
Brocolis braisé
Boulgour 
Flan chocolat
Flan nappé caramel
Vinaigrette
Gouter
Cake Vanille 
Fruit de saison

Jeudi
Hauts-de-France
Rôti de bœuf 
sauce carbonnade
Pommes campagnardes
Marrowies 
Gaufre pâtissière
Gouter
Croissant du boulanger
Briquette de jus de raisins

Vendredi
LE JOUR DU 
Penne semi complète  
Base lentilles tomates  
Yaourt à la fraise  
Yaourt nature  et sucre 
Fruit de saison  
Goûter
Baguette
Tablette de chocolat au lait

Lundi

- Nuggets de volaille
- Purée de pommes de terre 
- Jardinière de légumes
- Pont Evêque 
- Bûchette mi chèvre
- Compote pomme abricot & Sablé de retz
- Compote de pommes & Sablé de retz
- Goûter**
- Baguette
- Tablette de chocolat noir

Mardi

- Crêpe au fromage
- Crêpe aux champignons
- Sauté de boeuf 
- et sauce curry
- Carottes  braisées
- Lentilles cuisinées 
- Fruit de saison 
- Goûter**
- Cake au citron 

Briquette de jus de pommes

Mercredi
Hoki pané
Penne & Emmental râpé
Brocolis braisés
Fromage frais aux fruits
Fromage frais sucré
Fruit de saison 

Goûter
Fourrandise au chocolat
Briquette de lait équitable

Jeudi
LE JOUR DU Végé

- Potage au potimarron 
- Pizza au fromage fraîche 
- Salade verte 
- Yoaurt nature 
- & Topping fraise 
- Gouter**
- Mini roulé à la fraise
- Fruit de saison

Rôti de porc sauce dijonnaise
Chou fleur  béchamel
Riz pilaf
Yaourt nature  & sucre
Yaourt entier vanille 
Clafoutis poire 
Goûter
Baguette
Petit moulé nature

Lundi
Potage cultivateur & Emmental râpé
Pavé de merlu huile parfumée gingembre
Purée de pommes de terre
Poêlée de légumes 
Fruit de saison
Goûter
Pain au chocolat du boulanger
Briquette de lait équitable

Mardi
Mardi Gras
Saucisse pure volaille
Spirales  & emmental râpé
Ratatouille
Cantal AOC
Saint Nectaire 
Beignet au chocolat
Beignet aux pommes
Goûter
Fourrandise fraise
Yaourt à boire
fraise/banane/pêche

Mercredi
Céleri remoulade  
Salade verte  
Sauté de dinde  sauce hongroise
Petits pois  à la lyonnaise
Blé 
Flan vanille ou chocolat
Vinaigrette 
Goûter
Madeleine
Fruit de saison

Jeudi
Rôti de bœuf  et jus
Carottes  et aux saveurs du soleil
Sémoule 
Fromage frais sucré
Fromage frais aux fruits 
Fruit de saison
Goûter

Peut moulo nature

Vendredi
LE JOUR DU 

Mâche et betteraves
& dés d'emmental

Carottes râpées  

& dés d'emmental

Croq veggie tomate
Riz créole

Compotée de tomates

Purée pomme poire 

& Galette Saint-Michel

Vinaigrette traditionnelle ciboulette

Goûter

Cake vanille 

Fruit de saison

**Vacances
Lundi**

Sauté de porc sauce bourgogne
Emincé de poireaux
béchamel curcuma curry
Boulgour 

Yaourt entier aromatisé vanille 

Yaourt nature sucré 

Cake aux myrtilles 

Goûter

Baguette

Tablette de chocolat au lait

Mardi
Cordon bleu
Pôeleée de légumes 
Riz créole
Edam
Gouda
Fruit de saison
Goûter
Cake aux pépites de chocolat 
Fruit de saison

Mercredi
Colin gratiné au fromage
Purée de carottes et patate douce
Brie
Camembert
Purée de pommes  
& Petits beurre
Goûter
Sablé de Retz
Fruit de saison

Jeudi
Rôti de veau et jus
Pommes campagnardes
Petits pois
Fromage frais sucré
Fromage frais aux fruits
Salade de fruits 
Goûter
Fourrandise chocolat
Berlingot de compote
de pommes

ERES - SAS au Capital de 1.324.944 € - RCS Paris B 662 025 196 - crédits photo : fotolia - Prest'Agency 2010

A circular graphic with a pink border. Inside the border, the text "Les menus de votre enfant" is written in white, bold, sans-serif font, curved along the inner edge. In the center of the circle is a close-up photograph of a young girl with brown hair, smiling. In the background, there are blurred images of food, including a bowl of cereal and a plate of pizza, suggesting a meal or snack.



Menus maternelle :

un seul choix de laitage et dessert

Agriculture Biologique

Label Rouge

Race à viande

Recette maison

Innovation Culinaire

Appellation d'origine protégée

Produits locaux



Semaine
du 02/03/2026
au 06/03/2026

Vacances
Lundi
Endives en salade
Pomelos & sucre
Escalope de poulet
Sauce normande
Blé
Chou fleur béchamel
Yaourt à la fraise
Yaourt nature et sucre
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote
Goûter
Baguette
Portion de camembert
Mardi
Chicken wings
Pommes lamelles vapeur
Piperade
Fromage fondu président
Petit moulé nature
Fruit de saison
Goûter
Pain de campagne
Confiture d'abricot
Mercredi
Filet de hoki sauce curry
Brocolis braisés
Riz pilaf
Fromage blanc
Topping mangue abricot
Fromage blanc & sucre
Banane
Goûter
Cake au miel
Fruit de saison
Jeudi

Potage Dubarry
Pâtes farcies au fromage
Base tomate & Emmental râpé
Fruit de saison
Goûter
Baguette viennoise du boulanger
Yaourt à boire fraise banane pêche
Vendredi
Sauté de boeuf
& Dosette de ketchup
Carottes braisées
Haricots blancs au jus
Pont l'Évêque
Tomme blanche
Gateau au chocolat
Goûter
Baguette
Tablette chocolat au lait

Semaine
du 09/03/2026
au 13/03/2026

Lundi
Mâche et betteraves
Salade verte
Hoki pané
Chou fleur béchamel
Riz créole
Yaourt nature & sucre
Yaourt brassé banane
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote
Goûter
Baguette
Fromage fondu Président
Mardi

Penne et base petits pois à la crème
& Emmental râpé
Tomme noire
Saint Nectaire
Fruit de saison
Goûter
Baguette
Coupelle de pâte à tartiner
Mercredi
Pomelos & sucre
Carottes râpées
Sauté de poulet sauce aux olives
Mélange de légumes et haricots plats
Semoule
Liégeois chocolat
Liégeois vanille
Vinaigrette
Goûter
Cookie cacao
Fruit de saison
Jeudi
Endives aux pommes
& dés de mimblette
Céleri rémoulade
& dés de mimblette
Rôti de veau
sauce camembert
Pommes campagnardes
Carottes à la crème
Tarte normande aux pommes
Goûter
Baguette
Tablette chocolat au lait
Vendredi
Potage de légumes & emmental râpé
Rôti de porc sauce curry
Ratatouille
Blé
Fruit de saison
Goûter
Cake au chocolat
Briquette de jus d'oranges

Semaine
du 16/03/2026
au 20/03/2026

Lundi
Potage cultivateur
& emmental râpé
Haché de veau sauce dijonnaise
Jardinière de légumes
aux saveur du soleil
Flageolets à l'ail
Fromage frais sucré
Fromage frais aux fruits
Goûter
Croissant du boulanger
Briquette jus de pommes
Mardi
Radis & beurre
Mélange de crudités
Pavé de merlu
huile parfumée gingembre
Petits pois aux saveurs du jardin
Macaroni 1/2 complète
& Emmental râpé
Flan nappé caramel
Flan vanille
Vinaigrette traditionnelle au basilic
Goûter
Pain de campagne
Portion de camembert
Mercredi
Sauté de boeuf
sauce hongroise
Carottes
Lentilles braisées
Cantal
Edam
Purée de pommes framboises
& Sablé de Retz
Goûter
Fourrandise chocolat
Fruit de saison
Jeudi
Nuggets de volaille
Epinards à la béchamel
Riz créole
Camembert
Tomme blanche
Fruit de saison
Goûter
Baguette
Tablette chocolat au lait
Vendredi
Haché de lentilles et tomates
Salade verte
Fromage fondu Président
Petit moulé nature
Salade de fruits
Vinaigrette traditionnelle ciboulette
Goûter
Quatre quart nature
Yaourt à boire fraise/banane/pêche

Semaine
du 23/03/2026
au 27/03/2026

Lundi
Radis râpé et maïs
Mâche et betteraves
Saucisse fumée sauce rougail
Haricots verts à la ciboulette
Riz créole
Crème dessert vanille
Crème dessert chocolat
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote
Goûter
Mini roulé fraise
Fruit de saison
Mardi
Coquillettes de boeuf
à la nippone
Plat durable
& Emmental râpé
Yaourt nature & sucre
Yaourt brassé banane
Beignet chocolat
Beignet framboise
Goûter
Baguette
Petit moulé nature
Mercredi

Pané mozzarella
Piperade
Pommes lamelles vapeur
Pont l'Évêque
Brie
Fruit de saison
Goûter
Baguette
Confiture fraise
Jeudi
Potage aux courgettes
& Emmental râpé
Steak de colin sauce drûgée
Poêlée de légumes
aux saveurs du jardin
Blé
Yaourt entier à la vanille
Yaourt nature & sucre
Goûter
Cake vanille
Briquette jus d'oranges
Vendredi
Céleri rémoulade
Carottes râpées
Rôti de boeuf
& Dosette de mayonnaise
Purée de pommes de terre et carottes
Yaourt sur lit de fruits
des Bas Vignons
Vinaigrette ciboulette (colza)
Goûter
Pain de campagne
Coupelle de pâte à tartiner

Semaine
du 30/03/2026
au 03/04/2026

Lundi
Cordon bleu
Petits pois **BIO** à la lyonnaise
Gnocchetti sardi **BIO** & Emmental râpé
Fruit de saison **BIO**
Goûter
Cake aux pépites de chocolat **BIO**
Briquette de lait équitable

Mardi
LE JOUR DU VÉG
Salade verte **BIO**
Concombre en salade **BIO**
Gâteau d'oeuf **BIO** sauce tomate
Mélange de légumes et haricots plats
Riz créole
Fromage frais sucré
Fromage frais aux fruits **BIO**
Vinaigrette basilic (colza)
Goûter
Madeleines
Fruit de saison

Mercredi
Samoussa aux légumes
Carottes râpées **BIO**
Sauté de boeuf **BIO** sauce orientale
Légumes couscous **BIO**
Sémoule **BIO**

Yaourt nature **BIO** & sucre
Yaourt entier vanille **BIO**
Goûter
Baguette
Petit moulé nature

Jeudi
Menu Provence
Sauté de poulet **BIO** sauce provençale
Ratatouille **BIO**
Pommes rissolées
Yaourt **BIO** & coulis de groseille **BIO**
Gateau provence amande citron **BIO**
Goûter

Pain au chocolat du boulanger
Fruit de saison

Vendredi
Filet de limande meunière
Epinards **BIO** béchamel
Blé **BIO**
Camembert **BIO**
Brie **BIO**
Fruit de saison
Goûter
Baguette
Tablette de chocolat au lait

Semaine
du 06/04/2026
au 10/04/2026

Lundi
FÉRIÉ
Mardi
LE JOUR DU VÉG
Semoule jambalaya **BIO**
Fromage frais sucré
Fromage frais aux fruits **BIO**
Fruit de saison **BIO**
Goûter
Pain de campagne
Fromage fondu Président

Mercredi
Salade verte **BIO** & Dés d'emmental
Carottes râpées **BIO** & Dés d'emmental
Steak de colin sauce sétoise
Haricots beurre à la tomate
Purée de pommes de terre **BIO**
Purée de pommes **BIO** & Petits beurre
Vinaigrette **BIO**
Goûter
Madeleine
Berlingot de compote de pommes

Jeudi
Chicken wings **BIO**
Ratatouille
Pommes campagnardes
Fromage fondu Président
Petit moulé nature
Fruit de saison
Goûter
Fourrandise fraise
Briquette de lait

Vendredi
Boulettes d'agneau sauce navarin
Carottes braisées **BIO**
Pâtes 1/2 complètes
Saint Nectaire **BIO**
Tomme noire
Dessert de Pâques
Goûter
Baguette
Confiture d'abricot

Semaine
du 13/04/2026
au 17/04/2026

Lundi
Salade de concombre **BIO**
Radis et beurre
Calamars à la romaine
Epinards **BIO** à la crème
Pommes de terre vapeur
Yaourt **BIO** sur lit de fruits des Bas Vignons
Goûter
Madeleines
Berlingot de compote de pommes

Mardi
LE JOUR DU VÉG
Crêpe au fromage
Crêpe aux champignons
Couscous végétarien **BIO**
Fruit de saison **BIO**
Goûter
Baguette
Tablette de chocolat au lait

Mercredi
Sauté de poulet **BIO** au curry
Riz créole
Chou romanesco
Pont l'Evêque **BIO**
Saint paulin **BIO**
Fruit de saison
Goûter
Croissant du boulanger
Briquette de lait

Jeudi
Carottes râpées **BIO** & Dés d'emmental
Salade verte **BIO** & Dés d'emmental
Bolognaise de bœuf
Plat Durable

Spirales **BIO** & Emmental râpé
Purée de pommes myrtilles **BIO**
& Galette Saint-Michel
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote
Goûter

Cake à l'orange **BIO**
Grenadine

Vendredi
Rôti de veau sauce basquaise
Courgettes **BIO** ciboulette
Blé **BIO**
Camembert **BIO**
Bûchette mi-chèvre
Cake à la fraise **BIO**

Vinaigrette traditionnelle ciboulette
Goûter
Baguette
Coupelle de confiture d'abricots

Semaine
du 20/04/2026
au 24/04/2026

Vacances
Lundi
Pomelos **BIO** et sucre
Mâche et betteraves
Sauté de boeuf **BIO** sauce normande
Petits pois **BIO** à la lyonnaise
Riz créole
Liégeois chocolat
Liégeois vanille
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote
Goûter
Cake au chocolat **BIO**
Fruit

Mardi
Filet de limande meunière
Carottes **BIO** au cumin
Lentilles **BIO**
Petit suisse nature sucré
Fromage frais aux fruits **BIO**
Cake praline rose **BIO**

Mercredi
Pain de campagne
Petit moulé nature

Mercredi
Steak haché **BIO**
Haricots verts **BIO** aux saveurs du soleil
Pommes campagnardes
Yaourt nature **BIO** & sucre
Yaourt brassé banane **BIO**
Salade de fruits **BIO**

Goûter
Sablé de retz
Briquette jus de pommes

Jeudi
Salade coleslaw **BIO**
Céleri rémoulade **BIO**
Rôti de porc sauce charcutière
Purée de pommes de terres
Yaourt nature **BIO** & sucre
Yaourt entier vanille **BIO**
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote

Goûter
Baguette
Tablette chocolat au lait

Vendredi
LE JOUR DU VÉG
Croq veggie tomate
Mélange de légumes et haricots plats
Papillons **BIO** & Emmental râpé
Cantal AOC
Edam **BIO**
Fruit de saison **BIO**

Goûter
Baguette
Confiture de fraise

Semaine
du 27/04/2026
au 01/05/2026

Vacances
Lundi
Tortellini pomodoro mozzarella **BIO**
Base tomate & Emmental râpé
Tomme blanche **BIO**
Carré **BIO**
Fruit de saison **BIO**
Goûter
Baguette
Tablette de chocolat noir

Mardi
Poulet rôti **BIO**
Chou-fleur béchamel **BIO**
Pommes rissolées
Brie **BIO**
Camembert
Fruit de saison
Goûter
Pain de campagne
Confiture d'abricot

Mercredi
Concombre en salade **BIO**
Radis râpé et maïs
Pavé de merlu huile parfumée gingembre
Haricots beurre
Boulgour **BIO** safrané
Crème au chocolat
Crème caramel
Vinaigrette **BIO**

Goûter
Cake vanille **BIO**
Fruit de saison

Jeudi
Brandade de poisson **BIO**
Salade verte **BIO**
Fromage frais aux fruits **BIO**
Fromage frais nature sucré
Clafoutis aux pêches **BIO**

Goûter
Croissant du boulanger
Briquette de jus de raisin

Vendredi

FÉRIÉ

Menus
du 02 mars 2026
au 01 mai 2026
Primaire/Maternelle

Lundi
Mardi
Jeudi
Lundi
Mardi
Jeudi
Lundi
Mardi
Jeudi
Lundi
Mardi
Jeudi
Lundi
Mardi
Jeudi

Les menus
de votre enfant

Elres SAS au Capital de 1.324.944 € - RCS Paris B 662 025 196 - crédits photo : fotolia - Prest'Agency 2010