



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
LE JOUR DU V&P
Riz à la mexicaine
Saint Nectaire
Gouda
Fruit de saison
Goûter
Fourrandise 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 bœuf
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 béchamel
Blé
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
LE JOUR DU V&P
Semoule et jambalaya
Yaourt brassé banane
Yaour nature & sucre
Fruit de saison
Goûter
Pain de campagne
Fomage 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 Alpes
Croquets et dés 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 mimolette
Endives en salade
& Dés de mimolette
Fusili bolognaise
Plat durable
& Emmental râpé
Purée pommes myrtilles
& Sablé de Retz
Vinaigrette
Goûter
Croissant du boulanger
Briquette de lait équitable

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

Vendredi
Rôti de bœuf
& Dosette de mayonnaise
Pommes de terre lamelles vapeur
Chou romanesco
Camembert
Bûchette mi chèvre
Fruit de saison
Goûter
Cake à l'orange
Sirop de grenadine

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
LE JOUR DU V&P
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 et 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 moquette
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
Mardi
Jeudi

Les menus
de votre enfant

Lundi

Chandeleur

Laitue iceberg & dés de mimolette
Mâche et betteraves
& dés de mimolette
Filet de limande meunière
Riz créole
Potimarron & béchamel
Crêpe nature sucrée & Sablé de retz
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 braisés
Boulgour & Flan chocolat
Flan nappé caramel
Vinaigrette

Goûter

Cake Vanille & Fruit de saison

Jeudi

Hauts-de-France

Rôti de bœuf sauce carbonnade
Pommes campagnardes
Maroilles & Gaufre pâtissière

Goûter

Croissant du boulanger
Briquette de jus de raisins

Vendredi

LE JOUR DU VEG

Penne semi complète & Base lentilles tomates
Yaourt à la fraise & Yaourt nature & 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 bœuf et sauce curry
Carottes & 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 VEG

Potage au potimarron & Pizza au fromage fraîche
Salade verte & Yaourt nature & Topping fraise

Goûter

Mini roulé à la fraise
Fruit de saison

Vendredi

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 rémoulade & Salade verte
Sauté de dinde sauce hongroise
Petits pois à la lyonnaise
Blé

Flan vanille ou chocolat

Goûter

Vinaigrette & Madeleine

Fruit de saison

Jeudi

Rôti de bœuf et jus
Carottes & aux saveurs du soleil
Semoule & Fromage frais sucré
Fromage frais aux fruits
Fruit de saison

Goûter

Baguette aux céréales
Petit moulé nature

Vendredi

LE JOUR DU VEG

Mâche et betteraves
& dés d'emmental
Carottes râpées & dés d'emmental
Croc 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
Pôlée 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

Vendredi

LE JOUR DU VEG

Carottes râpées & Salade verte
Macaronis à la mexicaine
& Emmental râpé
Crème dessert vanille
Crème dessert chocolat
Vinaigrette ciboulette

Goûter

Baguette

Confiture de fraises

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



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

LE JOUR DU V&P

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 bœuf
& Dosette de ketchup
Carottes braisées
Haricots blancs au jus
Pont l'Évêque
Tomme blanche
Gâteau 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 et sucre
Yaourt brassé banane
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote

Goûter

Baguette
Fromage fondu Président

Mardi

LE JOUR DU V&P

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 mimolette
Céleri rémoulade
& dés de mimolette
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 bœuf
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
Briquette jus d'oranges

Vendredi

LE JOUR DU V&P

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 bœuf
à la nippone
Plat durable
& Emmental râpé
Yaourt nature et sucre
Yaourt brassé banane
Beignet chocolat
Beignet framboise

Goûter

Baguette
Petit moulé nature

Mercredi

LE JOUR DU V&P

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 dugléré
Poêlée de légumes
aux saveurs du jardin
Blé

Yaourt entier à la vanille
Yaourt nature et sucre

Goûter

Cake vanille
Briquette jus d'oranges

Vendredi

Céleri rémoulade
Carottes râpées
Rôti de bœuf
& 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 à la lyonnaise
Gnocchetti sardi & Emmental râpé
Fruit de saison

Goûter

Cake aux pépites de chocolat
Briquette de lait équitable

Mardi

LE JOUR DU V&V

Salade verte
Concombre en salade
Gâteau d'œuf sauce tomate
Mélange de légumes et haricots plats
Riz créole
Fromage frais sucré
Fromage frais aux fruits
Vinaigrette basilic (colza)

Goûter

Madeleines
Fruit de saison

Mercredi

Samoussa aux légumes
Carottes râpées
Sauté de bœuf sauce orientale
Légumes couscous
Semoule

Yaourt nature & sucre
Yaourt entier vanille

Goûter

Baguette
Petit moulé nature

Jeudi

Menu Provence

Sauté de poulet sauce provençale
Ratatouille
Pommes rissoles
Yaourt & coulis de groseille
Gâteau provençe amande citron

Goûter

Pain au chocolat du boulanger
Fruit de saison

Vendredi

Filet de limande meunière
Epinards béchamel
Blé
Camembert
Brie
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 V&V

Semoule Jambalaya
Fromage frais sucré
Fromage frais aux fruits
Fruit de saison

Goûter

Pain de campagne
Fromage fondu Président

Mercredi

Salade verte & Dés d'emmental
Carottes râpées & Dés d'emmental
Steak de colin sauce sétoise
Haricots beurre à la tomate
Purée de pommes de terre
Purée de pommes & Petits beurre
Vinaigrette

Goûter

Madeleine
Berlingot de compote de pommes

Jeudi

Chicken wings
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
Pâtes 1/2 complètes
Saint Nectaire
Tomme noire
Dessert de Pâques
Goûter
Baguette
Confiture d'abricot

Semaine

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

Lundi

Salade de concombre
Radis et beurre
Calamars à la romaine
Epinards à la crème
Pommes de terre vapeur
Yaourt sur lit de fruits
des Bas Vignons

Goûter

Madeleines
Berlingot de compotes de pommes

Mardi

LE JOUR DU V&V

Crêpe au fromage
Crêpe aux champignons
Couscous végétarien
Fruit de saison

Goûter

Baguette
Tablette de chocolat au lait

Mercredi

Sauté de poulet au curry
Riz créole
Chou romanesco
Pont l'Évêque
Saint paulin
Fruit de saison

Goûter

Croissant du boulanger
Briquette de lait

Jeudi

Carottes râpées & Dés d'emmental
Salade verte & Dés d'emmental
Bolognaise de bœuf
Plat Durable
Spirales & Emmental râpé
Purée de pommes myrtilles
& Galette Saint-Michel
Vinaigrette traditionnelle
à l'échalote

Goûter

Cake à l'orange
Grenadine

Vendredi

Rôti de veau sauce basquaise
Courgettes ciboulette
Blé
Camembert
Bûchette mi-chèvre
Cake à la fraise
Vinaigrette traditionnelle ciboulette
Goûter
Baguette
Coupelle de confiture d'abricots

Semaine

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

Vacances

Lundi

Pomelos et sucre
Mâche et betteraves
Sauté de bœuf sauce normande
Petits pois à la lyonnaise
Riz créole
Liégeois chocolat
Liégeois vanille
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote

Goûter

Cake au chocolat
Fruit

Mardi

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

Goûter

Pain de campagne
Petit moulé nature

Mercredi

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

Goûter

Sablé de retz
Briquette jus de pommes

Jeudi

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

Goûter

Baguette
Tablette chocolat au lait

Vendredi

LE JOUR DU V&V

Croq veggie tomate
Mélange de légumes et haricots plats
Papillons & Emmental râpé
Cantal AOC
Edam
Fruit de saison
Goûter
Baguette
Confiture de fraise

Semaine

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

Vacances

Lundi

LE JOUR DU V&V

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

Mardi

Poulet rôti
Chou-fleur béchamel
Pommes rissoles
Brie
Camembert
Fruit de saison

Goûter

Pain de campagne
Confiture d'abricot

Mercredi

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

Goûter

Cake vanille
Fruit de saison

Jeudi

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

Goûter

Croissant du boulanger
Briquette de jus de raisin

Vendredi

FÉRIÉ

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

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