

AU MENU

Restaurant de l'école élémentaire



Semaine du 16 mars au 20 mars 2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI en Haut de France	VENDREDI
Entrées	œufs mayonnaise	Carottes râpées	Salade Flersoise (carottes, choux, pommes, raisins, mayonnaise)	Saucisson à l'ail / Carottes râpées
Plats	Crêpe au fromage	Tandoori de volaille Nouvelle agriculture / Gratin de poisson dieppoise	Boulettes de bœuf VBF façon carbonade Flamande / Boulettes végétales	Poisson meunière MSC nature
Accompagnements	Petits pois	Riz	Frites au four HVE	Haricots verts
Fromage Laitage	Camembert	Emmental Bio	Yaourt sucré	Edam
Desserts	Dessert lacté à la vanille	Fruit frais	Cake chicorée pépites	Liégeois à la vanille



Produit Bio

■ ■ Viande Française

Sans viande *


Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement des fournisseurs

AU MENU

Restaurant de l'école élémentaire



Semaine du 23 mars au 27 mars 2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade basque (pommes de terre, tomates, thon)	Salade Marco Polo (pâtes, tomates, poivrons, maïs, surimi mayonnaise, fromage blanc)	Salade Bio du chef (tomates, maïs, fromage et salade verte)	Taboulé
Plats	Filet de poulet Nouvelle agriculture Vallée d'auge / Tarte au fromage	Boulettes végétales sauce tomate	Hachis Parmentier /Hachis Parmentier végétarien	Beignets au calamar nature
Accompagnements	Haricots beurre / flageolets	Semoule HVE		Epinards Béchamel
Fromage Laitage	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré	Brie pointe	Vache qui rit
Desserts	Fruit frais	Galette bretonne	Purée de pommes poires	Gâteau aux pommes

Produit Bio

■ ■ Viande Française

Sans viande *

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement des fournisseurs

AU MENU

Restaurant de l'école élémentaire



Semaine du 30 mars au 03 avril 2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI de Pâques	VENDREDI
Entrées	Cervelas nature / Betteraves HVE	Salade de pâtes aux légumes	Médaille de surimi MSC et mayonnaise	Carottes râpées BIO
Plats	Paupiette de veau sauce charcutière / Croustillant fromager	Pavé de poisson tomates cerise - épinards	Filet de poulet Nouvelle agriculture sauce Thym/citron / Steak de soja provençale	Gratiné de poisson au fromage MSC
Accompagnements	Purée de pommes de terre	Blé aux petits légumes	 Pommes noisettes	Riz
Fromage Laitage	Emmental BIO	Fromage fondu BIO	Petit suisse sucré	Gouda
Desserts	Novly au chocolat	Arlequin de fruits en coupelle	 Crumble à la pomme	Fruit frais

Produit Bio

■ ■ Viande Française

Sans viande *

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement des fournisseurs

AU MENU

Restaurant de l'école élémentaire



Semaine du 06 avril au 10 avril 2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		Emincé bicolore	Tomate et radis	Salade de riz, poivrons, maïs, tomate et concombre
Plats		Saucisse de Toulouse HVE / Pavé de poisson MSC à l'emmental	Rôti de dinde aux poivrons / Rousties de légumes	Parmentier de poisson MSC
Accompagnements		Lentilles cuisinées	Tortis / Haricots verts	
Fromage Laitage		Yaourt aromatisé	Fromage frais nature Bio et dosette de sucre	Vache qui rit
Desserts		Galette St Michel	Cake aux pépites de chocolat	Fruit frais

Produit Bio

■ ■ Viande Française

Sans viande *


Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement des fournisseurs

AU MENU

Restaurant de l'école élémentaire



Semaine du 13 avril au 17 avril 2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Betteraves HVE	Tomates, concombre et maïs Bio nature	Friand au fromage	Carottes râpées
Plats	Pilons de poulet Nouvelle agriculture tex mex / Croustillant fromager	Poisson pané MSC	Rôti de porc HVE mirepoix de pommes / Bouchée de la mer	Gratin de pâtes ratatouille et fromage
Accompagnements	Pommes de terre en quartiers (local)	Purée de carottes	Haricots verts	
Fromage Laitage	Yaourt sucré	Boursin	Brie pointe	Tomme blanche
Desserts	Madeleine	Fruit frais	Fruit frais	Donut's

Produit Bio

■ ■ Viande Française

Sans viande *

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement des fournisseurs

AU MENU

Restaurant de l'école élémentaire



Semaine du 04 mai au 08 mai 2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Radis beurre	Salade de riz nordique (riz, crevette, surimi, poivron vert, tomate et mayonnaise)	Saucisson à l'ail / Concombres, tomates et maïs	
Plats	Boulettes de bœuf stroganoff / Nugget's de blé avec ketchup	Saucisse de Toulouse HVE / Omelette	Poisson meunière MSC nature	
Accompagnements	Petits pois carottes	Lentilles Bio cuisinées	Purée	
Fromage Laitage	Mimolette	Camembert	Yaourt sucré	
Desserts	Arlequin de fruits en coupelle	Fruit frais	Gaufrettes plumetis	

Produit Bio

■ ■ Viande Française

Sans viande *

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement des fournisseurs