



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI 09/02/2026	MARDI 10/02/2026	INFOS DE LA SEMAINE 11/02/2026	JEUDI 12/02/2026	VENDREDI 13/02/2026
Terrine de campagne Salade de perles aux petits légumes Chou rouge aux pommes	Salade de Pdt au thon Céleri rémoulade Rillettes	Jeudi 12 Menu Chinois (Jour de l'an Chinois le 17 février pendant les vacances)	Nem au poulet Carottes rapées vinaigrette au gingembre Salade avocat crevettes	Chou blanc aux raisins et curry Mortadelle Surimi mayonnaise
Croque Végi Tomate (plat végétarien Tomate, blé, pois) Chipolatas Sauce moutarde douce	Beignet de calamar et ketchup Filet de lieu noir sce bisque	ALLER-RETOUR PARIS PÉKIN	Emincé de poulet au lait de coco et citron vert Rôti de porc au caramel	Lasagne Ricota Epinards Chèvre Poisson meunière
Haricots verts persillade Purée	Ratatouille Semoule	Le Pain des boulangeries TOULORGE 	Poelée Chinoise Riz cantonais	Salade verte Coquillettes
Petit moulé ail et fines herbes	Vache qui rit		Carré frais président	Coulommier
Corbeille de fruits Compote de pomme Mousse au café Yaourt aromatisé	Corbeille de fruits Compote pomme/pêche Petits suisses aux fruits Liégeois chocolat		Corbeille de fruits Compote de pomme Génoise roulée crème exotique Cocktail de fruits Tropicaux	Corbeille de fruits Compote pomme/banane Yaourt Bio sucré Flan vanille nappé caramel

Légende



De saison



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



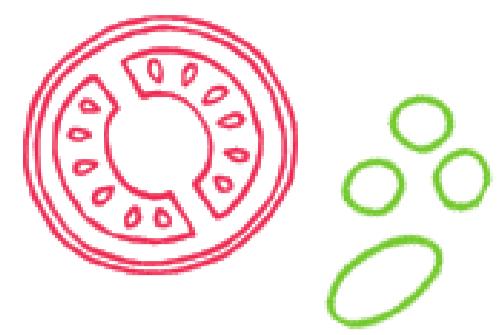
Tutti Frutti



Recette du chef



Pêche responsable



LE MENU DE LA SEMAINE

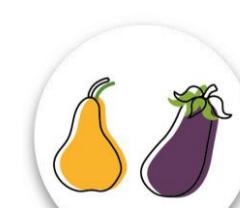
Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI 02/03/2026	MARDI 03/03/2026	INFOS DE LA SEMAINE 04/03/2026	JEUDI 05/03/2026	VENDREDI 06/03/2026
Salami Salade savoyarde Macédoine et œuf	Salade de betteraves aux pommes Salade Coleslaw Wrap jambon crudité		Duo de saucisson Taboulé Oriental Duo de crudités	Pâté croute de Volaille Salade iceberg aux noix Smoothie de betterave
Nuggets sce Barbecue Filet de colin aux fruits de mer	Goulash de bœuf Carbonara aux dès de jambon et lardons fumés		Normandin de veau sce Normande Crépinette sce tomate	Tarte Saumon ciboulette Aiguillette de poulet basquaise
Haricots verts persillade Riz aux petits légumes	Carottes vichy Tortis	Le Pain des boulangeries TOULORGE 	Salsifis au gratin Purée	Ratatouille Pommes vapeur
Yaourt nature	Buchette mi-chèvre		Petit Louis	Camembert
Corbeille de fruits Compote pomme/fraise Plumetis vanille Mousse au café	Corbeille de fruits Verrine mousseline fruits rouges Beignet chocolat Abricot crème mousseline		Corbeille de fruits Verrine fromage blanc céréales Poire au sirop Yaourt BIO Vanille	Corbeille de fruits Compote de pomme Liégeois vanille Riz au lait

Légende



Le Porc Français



De saison



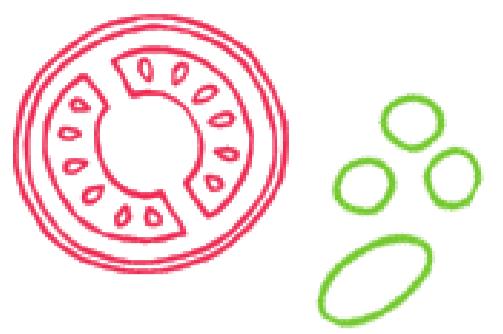
Soupe du chef



Dessert du potager



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI 09/03/2026	MARDI 10/03/2026	INFOS DE LA SEMAINE 11/03/2026	JEUDI 12/03/2026	VENDREDI 13/03/2026
Chou blanc au dès de jambon Salami Endives aux noix	Céleri Waldorf (curry raisin secs) Salade Parisienne Fenouil aux agrumes		Carottes rapées vinaigrette à l'orange Terrine de campagne Club thon crudité	Salade iceberg aux lardons et croutons Chou fleur sce cocktail Mortadelle
Viennoise de poulet Sce Barbecue Filet de Colin sce Pesto	Tajine de boule de boeuf au Raz el Hanout Merguez		Sauté de poulet à la mexicaine Emincé de porc piperade	Blanquette de veau aux petits légumes Poisson pané sce Tartare
Brocolis Purée	Légumes couscous Semoule	Le Pain des boulangeries TOULORGE <small>MAISON TOULORGE ARTISAN BOULANGER DE TOULORGE DEPUIS 1947</small>	Poélée de légumes aux haricots rouges Riz pilaf	Petits pois carottes Penne
Camembert	Petit moulé ail et fines herbes		Emmental	Yaourt nature
Corbeille de fruits Compote de pomme Muffin Petits suisses aux fruits	Corbeille de fruits Liégeois chocolat Poire au sirop Yaourt aromatisé		Corbeille de fruits Meurigne chocolat Eclair vanille Fromage blanc	Corbeille de fruits Compote de pomme Moelleu chocolat crème anglaise Entremet praliné

Légende



Tutti Frutti



Plat végétarien



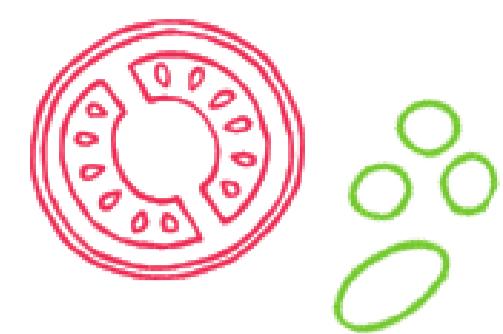
Dessert du potager



Dessert de ma mamie



Pêche responsable



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI 16/03/2026	MARDI 17/03/2026	INFOS DE LA SEMAINE 18/03/2026	JEUDI 19/03/2026	VENDREDI 20/03/2026
Duo de carotte et céleri Roulade de volaille Poireaux vinaigrette	Macédoine Mayonnaise Coleslaw Céleri Waldorf	Menu à Thème Jeudi 19 mars AU SOMMET DES ALPES	Iceberg aux croutons Salade de crozet Mortadelle	Œuf mayonnaise Salade diabolo Endives aux noix
Rôti de porc sce Basquaise Filet de colin Sce dieppoise	Œuf dur sce Mornay Cuisse de poulet rôtie sce barbecue		Tartiflette Omelette à l'emmental	Lieu noir sauce Bisque Sauté de porc à la graine de moutarde
Haricot beurre sce tomate Riz	Epinards Pomme vapeur	Le Pain des boulangeries TOULORGE 	Salade verte Chou-fleur et crozet gratinés	Printanière de légumes Tortis
Carré frais	Buchette mi-chèvre		Emmental	Mimolette
Corbeille de fruits Compote de pomme Beignet Chocolat Novly Vanille	Corbeille de fruits Verrine de fruits Yaourt aromatisé Cocktail de fruits		Corbeille de fruits Sémoule au lait Gaufre mousseline aux myrtilles Verrine liégeoise vanille	Corbeille de fruit Eclair vanille Mousse au chocolat Ananas frais

Légende



Recette du chef



Soupe du chef



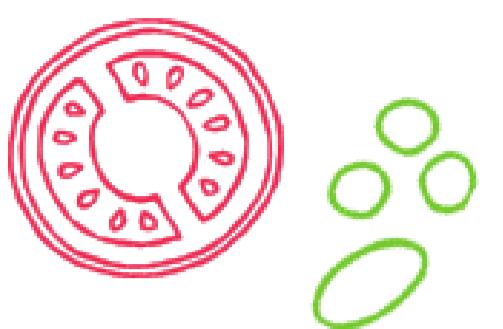
Œufs plein air



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



Pêche responsable



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI 23/03/2026	MARDI 24/03/2026	INFOS DE LA SEMAINE 25/03/2026	JEUDI 26/03/2026	VENDREDI 27/03/2026
Salade Parisienne	Terrine de campagne		Salade de pâte au thon	Salade de riz aux petits légumes
Duo de saucisson	Taboulé Oriental		Betteraves vinaigrette échalottes	Iceberg aux croûtons
Chou fleur sce cocktail	Carottes rapées ciboulette		Céleri rémoulade	Endives aux noix
Cordon bleu Ketchup	Chili Con Carne		Emincé de poulet sce forestière	Tarte tomate chèvre basilic
Filet de colin sauce aurore	Jambon Braisé à l'Ananas		Crêpe au fromage	Gratin de coquillettes jambon et mozzarella
Poêlée Forestière	Ratatouille	Le Pain des boulangeries TOULORGE 	Petits pois carottes	Salade verte
Purée	Riz		Pdt grenailles rôties au thym	Coquillettes
Camembert	Samos		Vache qui rit	Yaourt nature
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits		Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Moelleux chocolat	Verrine pomme caramel		Yaourt aux fruits	Mousseline aux fruits exotiques
Novly vanille	Yaourt Panier de fruits		Mousse au citron	Plumetis chocolat
Fromage blanc	Muffin		Petits suisses aux fruits	Île flotante

Légende



Viande Bovine Française
(VBF)



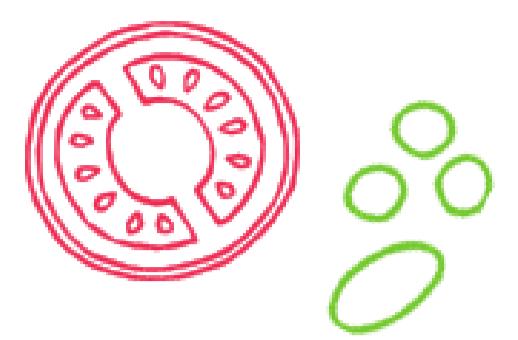
Dessert de
ma mamie



Volaille Française



Tutti Frutti



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI 30/03/2026	MARDI 31/03/2026	INFOS DE LA SEMAINE 01/04/2026	JEUDI 02/04/2026	VENDREDI 03/04/2026
Duo de saucisson	Rillettes		Endives aux noix	Terrine de Saumon
Salade savoyarde	Salade de Pdt au thon		Surimi mayonnaise	Chou rouge aux pommes
Salade perle aux petits légumes	Salade coleslaw		Salade de cœur d'artichaut	Salade au maïs
Aiguillettes de poulet aux céréales	Bolognaise de Bœuf		Rôti de porc sce cidre et pommes	Filet de Hoky à l'estragon
Filet de lieu à l'oseille	Boudin blanc sce aux figues		Chiken Burger au cheddar	Rôti de dinde Piperade
Haricots verts	Brocolis	Le Pain des boulangeries TOULORGE 	Gratin de potiron	Salsifis à la tomate
Riz aux petits légumes	Tortis		Frites	Purée
Camembert	Carré frais président		Petit louis	Emmental
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits		Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Tarte aux pommes	Verrine liégeoise		Verrine fruits rouges	Cocktail de fruit
Yaourt aux fruits mixés	Entremet praliné		Pomme cuite au miel	Eclair vanille
Crème dessert chocolat	Flan vanille nappé caramel		Barre Bretonne	Petits suisses aux fruits

Légende



Volaille Française



Plat végétarien



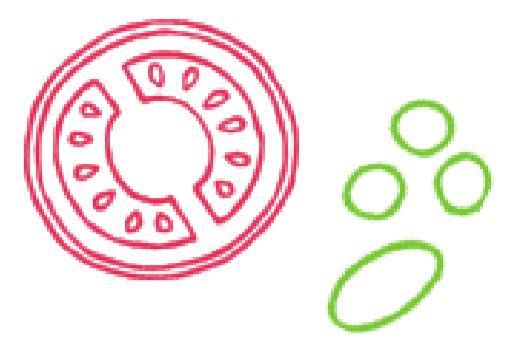
Recette du chef



Dessert de ma mamie



Pêche responsable



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI 06/04/2026	MARDI 07/04/2026	INFOS DE LA SEMAINE 08/04/2026	JEUDI 09/04/2026	VENDREDI 10/04/2026
Férié	Salade de cœurs d'artichauts Salami Salade de Pdt au thon	Jeudi le menu "Chocolat" TOUT CHOCOLAT	Macédoine mayonnaise Paté en croute et confit d'oignon chocolaté Salade savoyarde	Salade Diabolo Coleslaw Poireaux vinaigrette
	Emincé de poulet Tex Mex Poisson pané Ketchup		Hachis parmentier Cote de porc sce au Cacao	Filet de lieu noir aux agrumes Choucroute (echine 1/2 sel et Knack)
	Haricots verts Purée	Le Pain des boulangeries TOULORGE 	Salade verte Coquillettes	Choucroute cuisinée Pomme vapeur
	Yaourt nature		Samos	Camembert
	Corbeille de fruits Creme dessert vanille Plumetis chocolat Abricots au sirop		Corbeille de fruits Compote pomme/banane Eclair chocolat Mousse au chocolat NOIR	Corbeille de fruits Entremet praliné Fromage blanc aux fruits Cocktail de fruits au sirop

Légende



Recette du chef



Plat végétarien



Le Porc Français



De saison



LOCAL