













MENU POMMEUSE MATERNELLE



SEMAINE 11 - DU 09 AU 13 MARS 2026

lundi 9 mars 2026	mardi 10 mars 2026	mercredi 11 mars 2026	jeudi 12 mars 2026	vendredi 13 mars 2026
<p>Lasagnes végétarienne (pc)</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p> Fruit</p> <p>Aide UE à destination des écoles</p> 	<p>Brandade de poisson (pc) </p> <p> Camembert </p> <p>Aide UE à destination des écoles</p> <p>Compote de pommes</p>		<p>Salade tomate et maïs</p> <p>Paella (pc) </p> <p>Crème vanille </p>	<p>Cordon bleu</p> <p>Gratin de poireaux et pommes de terre </p> <p>Petits suisses aux fruits</p> <p> Banane</p> <p>Aide UE à destination des écoles</p>

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS :













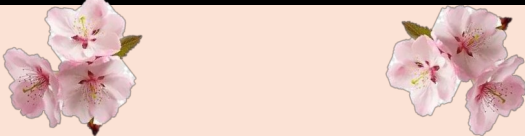
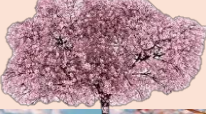
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc



MENU POMMEUSE MATERNELLE



SEMAINE 12 - DU 16 AU 20 MARS 2026

lundi 16 mars 2026	mardi 17 mars 2026	mercredi 18 mars 2026	jeudi 19 mars 2026	vendredi 20 mars 2026
<p>Potage poireaux pommes de terre</p> <p>Gratin de coquillettes au jambon de dinde (pc) </p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Poisson pané </p> <p>Gratin d'épinards </p> <p> Kiri </p> <p>Aide UE à destination des écoles</p> <p> Fruit</p> <p>Aide UE à destination des écoles</p>		<p>Concombre bulgare  </p> <p>Omelette</p> <p>Gratin dauphinois </p> <p> Fruit </p> <p>Aide UE à destination des écoles </p>	<p></p> <p>Repas du printemps</p> <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p> <p></p> <p>PRINTEMPS</p>

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Concombre bulgare : crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc

MENU POMMEUSE MATERNELLE



SEMAINE 13 - DU 23 AU 27 MARS 2026

lundi 23 mars 2026	mardi 24 mars 2026	mercredi 25 mars 2026	jeudi 26 mars 2026	vendredi 27 mars 2026
Potage 7 légumes	Aiguillettes de ble et emmental		Nuggets de poulet	Tomate vinaigrette
Burger de veau sauce moutarde	Gratin de courgettes		Jeunes carottes	Filet de colin façon papillote
Pommes sautées	Petits suisses aux fruits		Tomme blanche	Semoule
Liégeois vanille	Cookies vanille pépites de chocolat		Banane	Fruit

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS :











- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc



MENU POMMEUSE MATERNELLE



SEMAINE 14 - DU 30 MARS AU 03 AVRIL 2026

lundi 30 mars 2026	mardi 31 mars 2026	mercredi 1 avril 2026	jeudi 2 avril 2026	vendredi 3 avril 2026
<p>Lasagnes à la provençale (pc) </p> <p> St moret Aide UE à destination des écoles</p> <p> Fruit  Aide UE à destination des écoles</p> <p></p>	<p>Oeuf dur mayonnaise</p> <p>Poule au pot </p> <p> Carré de l'est Aide UE à destination des écoles</p>		<p>MENU PÂQUES</p> <p></p> <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p>	<p>Tarte aux poireaux</p> <p>Hoki poêlé au beurre </p> <p>Gratin de butternut</p> <p>Liégeois vanille </p>

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS :

Lasagnes à la provençale : pâtes fraîches, tomates, courgettes, poivrons, crème, emmental

Salade composée : tomates, salade verte, maïs

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc















MENU POMMEUSE MATERNELLE



SEMAINE 15 - DU 06 AU 10 AVRIL 2026

lundi 6 avril 2026	mardi 7 avril 2026	mercredi 8 avril 2026	jeudi 9 avril 2026	vendredi 10 avril 2026
	<p>Tarte au fromage</p> <p>Cordon bleu</p> <div><p>Haricots verts</p><p>Aide UE à destination des écoles</p></div> <div><p>Fruit</p><p>Aide UE à destination des écoles</p></div>		<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Hachis parmentier "maison" (PC)</p> <div></div> <div><p>Cheddar</p><p>Aide UE à destination des écoles</p></div>	<div></div> <p>Salade Grecque</p> <p>Raviolini mozzarella et tomate (pc)</p> <p>Banane sauce chocolat</p> 

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade grecque : Concombres, tomates, féta, oignons rouges, olives noires

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc