















MENU POMMEUSE PRIMAIRE



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
<div></div> <div>Lasagnes végétarienne (pc)</div> <div></div> <div>Yaourt aromatisé</div> <div></div> <div>Fruit</div> <div>Aide UE à destination des écoles</div>	<div></div> <div>Brandade de poisson (pc)</div> <div></div> <div></div> <div>Camembert</div> <div>Aide UE à destination des écoles</div> <div>Compote de pommes</div>		<div>Tomate &amp; mais</div> <div></div> <div>Carottes rapées</div> <div></div> <div>Paella (PC)</div> <div></div> <div>Crème vanille</div>	<div>Cordon bleu</div> <div>Gratin de poireaux et pommes de terre</div> <div></div> <div>Petits suisses aux fruits</div> <div></div> <div>Banane</div> <div>Aide UE à destination des écoles</div>

 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 PRIMAIRE



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> Tomate Aide UE à destination des écoles</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  Aide UE à destination des écoles</p> <p> Fruit Aide UE à destination des écoles</p>		<p>Concombre bulgare  </p> <p> Omelette</p> <p>Gratin dauphinois </p> <p> Fruit  Aide UE à destination des écoles</p>	<p> Repas du printemps</p> <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p> <p> <b>PRINTEMPS</b></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 PRIMAIRE



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
<p>Potage 7 légumes</p> <p> Radis au beurre Aide UE à destination des écoles</p> <p>Burger de veau à la moutarde</p> <p>Pommes sautées</p> <p>Liégeois vanille </p>	<p>Aiguillettes de ble et emmental</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Petits suisses aux fruits </p> <p>Cookies vanille pépites de chocolat</p> <p></p>		<p>Nuggets de poulet</p> <p> Jeunes carottes Aide UE à destination des écoles</p> <p> Tomme blanche Aide UE à destination des écoles</p> <p> Banane Aide UE à destination des écoles</p>	<p>Chou blanc à la japonaise </p> <p>Tomate vinaigrette</p> <p>Colin façon papillote </p> <p>Semoule</p> <p> Fruit  Aide UE à destination des écoles</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 :

Chou blanc à la japonaise : Chou blanc, sésame, soja, sucre roux

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











- \* Plat contenant du porc



MENU POMMEUSE PRIMAIRE



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
<div> Lasagnes à la provençale (pc) </div> <div> St moret Aide UE à destination des écoles</div> <div> Fruit </div>	<div>Oeuf dur mayonnaise</div> <div>Poule au pot </div> <div> Carré de l'est Aide UE à destination des écoles</div>		<div>MENU PÂQUES</div> <div></div> <div>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</div>	<div>Tarte aux poireaux</div> <div>Hoki poêlé au beurre </div> <div>Gratin de butternut</div> <div>Liégeois vanille </div>

 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 PRIMAIRE



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
	<div>Tarte au fromage</div> <div>Cordon bleu</div> <div> Haricots verts </div> <div>Aide UE à destination des écoles</div> <div> Fruit</div> <div>Aide UE à destination des écoles</div>		<div>Carottes râpées</div> <div>Tomates vinaigrette</div> <div>Hachis parmentier (PC) </div> <div> Cheddar </div> <div>Aide UE à destination des écoles</div>	<div>Salade Grecque  </div> <div>Raviolini mozzarella et tomate (pc)</div> <div>Banane sauce chocolat </div>

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