

Semaine 8
16 au 22 février
2026



Déjeuner

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				JOURNEE VEGETARIENNE	
Entrée	Haricots verts & échalotes Sauce vinaigrette	 Carottes râpées BIO Sauce vinaigrette	Maïs & haricots rouges Sauce vinaigrette	 Betteraves BIO échalotes Sauce vinaigrette	Chou-fleur en bâtonnets Sauce cocktail
Plats protidiques	 Sauté de poulet BIO  Dos de lieu Omelette BIO aux fines herbes  	 Emincé de bœuf BIO Sauce oignons  Cœur de merlu   Omelette BIO	 Cœur de merlu Sauce citron  Flan BIO fêta tomate 	  Boulettes de pois chiches BIO Sauce tomate	 Poisson frais Sauce beurre blanc Omelette BIO aux fines herbes  
Garniture	 Riz BIO safrané Navets	 Farfalles BIO  Chou-fleur gratiné BIO	Pommes sautées aux herbes de Provence & ail  Ratatouille BIO	 Semoule BIO Légumes couscous	 Blé BIO  Carottes BIO
Fromage	 Fromage BIO	 Fromage AOP	Laitage	Fromage	 Laitage BIO
Dessert	Eclair au chocolat	 Yaourt vanille BIO	 Fruit BIO de saison	Crème chocolat	 Fruit de saison BIO
Gouter	 Yaourt sucré BIO Pain & confiture Compote pomme	Fromage blanc sucré Cake citron maison Compote fraise	Lait nature  Cookies au chocolat maison Purée pomme banane	Petit suisse sucré Pain & miel  Fruit BIO de saison	Lait chocolat Brioche  Fruit BIO de saison



MSC
Produit local



Plat végétarien
BIO



Label Rouge
Viande Française



fait maison
AOP / AOC

NORMAPRO By EUROMAT
EUROMAT

Semaine 9
23 février au 1er
mars 2026



Déjeuner

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	JOURNEE VEGETARIENNE				
Entrée	 Céleri & pomme BIO Sauce vinaigrette	Rillettes de carotte maison	Feuilleté hot dog Feuilleté au fromage	Potage crémeux	 Carottes râpées BIO Sauce vinaigrette
Plats protidiques	 Chili sin carne	 Rôti de bœuf Sauce crème   Omelette BIO  Saumonette	 Sauté de dinde BIO Sauce paprika  Dos de lieu   Œuf dur BIO	 Emincé de veau Sauce oignons  Cœur de merlu  Omelette BIO aux oignons 	 Brandade de poisson Galette de pomme de terre aux œufs 
Garniture	 Riz BIO	 Blé BIO  Chou-fleur BIO	 Coquillettes BIO  Haricots verts BIO	 Boulgour BIO Brunoise de légumes	Pommes de terre Epinards à la crème
Fromage	Laitage	 Fromage BIO	Fromage	Laitage	 Laitage BIO
Dessert	Purée pomme coing	 Fruit BIO de saison	 Fruit BIO de saison	 Fruit BIO de saison	 Fruit de saison BIO
Gouter	Kiri Pain  Fruit BIO de saison	Fromage blanc sucré Madeleine Jus multifruits	Lait nature Gâteau marbré maison  Compote de poire	 Yaourt sucré BIO Petit beurre Compote framboise	Lait chocolat Pain & beurre  Fruit BIO de saison



MSC
Produit local



Plat végétarien
BIO



Label Rouge
Viande Française



fait maison
AOP / AOC

NORMAPRO By EUROMAT
EUROMAT

Semaine 10
2 au 8 mars 2026



Déjeuner

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	JOURNEE VEGETARIENNE				
Entrée	Betterave & pomme BIO Sauce vinaigrette	Laitue BIO gruyère Sauce vinaigrette	Surimi mayonnaise Terrine de légumes	Batavia & maïs Sauce vinaigrette	Carottes citron BIO Sauce vinaigrette
Plats protidiques	Tortellini BIO mozzarella Sauce tomate	Steak haché BIO Sauce poivre Cœur de merlu Flan basquaise BIO 	Cassolette de poisson Omelette BIO fromage 	Tartiflette aux lardons de volaille Tartiflette végétarienne Dos de cabillaud	Poisson frais Sauce beurre blanc Omelette BIO
Garniture		Riz BIO Haricots verts aux oignons	Purée épinards & pommes de terre	Pommes de terre BIO Navets glacés BIO	Semoule BIO Brunoise de légumes
Fromage	Fromage BIO	Laitage Local	Laitage BIO	Fromage AOP	Fromage AOP
Dessert	Liégeois vanille	Fruit BIO de saison	Fruit BIO de saison	Fruit BIO de saison	Petit suisse fruité
Gouter	Petit suisse fruité BIO Madeleine Compote banane	Yaourt nature sucré Pain & conf. fraises Fruit BIO de saison	Lait nature Céréales corn flakes Compote fraise	Fromage blanc sucré Cake citron maison Fruit BIO de saison	Lait fraise Brioche tranchée Fruit BIO de saison



MSC
Produit local



Plat végétarien
BIO



Label Rouge
Viande Française



fait maison
AOP / AOC

NORMAPRO By EUROMAT
EUROMAT

Semaine 11
9 au 15 mars 2026



Déjeuner

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées BIO Sauce vinaigrette	Batavia BIO Sauce vinaigrette	Potage pois cassés	Radis beurre	Pamplemousse BIO
Plats protidiques	Bœuf à la bolognaise Pavé de poisson provençal Œuf dur BIO	Pizza façon reine végétarienne (maison) 	Sauté de veau BIO Sauce olives vertes Cœur de merlu Omelette BIO aux oignons 	Sauté de dinde BIO Sauce ail Dos de lieu Omelette BIO	Poisson frais Sauce agrumes Omelette BIO ciboulette
Garniture	Coquillettes BIO Brunoise de légumes	Laitage BIO	Riz BIO Champignons	Boulgour BIO Brocolis BIO	Blé BIO Chou-fleur BIO
Fromage	Laitage local		Fromage	Fromage	Fromage BIO
Dessert	Gélifié chocolat	Fruit BIO de saison	Compote pomme BIO	Fruit BIO de saison	Yaourt vanille BIO
Gouter	Petit suisse sucré Pain & chocolat Fruit de saison	Lait fraise Carrot cake maison Compote banane	Fromage blanc sucré P'tit marbé Fruit BIO de saison	Yaourt nature sucré Sablés maison cannelle Purée de pomme	Lait nature Pain & beurre Fruit BIO de saison



MSC
Produit local



Plat végétarien
BIO



Label Rouge
Viande Française



fait maison
AOP / AOC

NORMAPRO By EUROMAT
EUROMAT

Semaine 12
16 au 22 mars 2026



Déjeuner

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Haricots verts BIO échalote Sauce vinaigrette	Salade coleslaw BIO	Haricots blancs & échalotes	Carottes râpées BIO Sauce vinaigrette	Mousse de betteraves Croutons maison
Plats protidiques	Sauté de dinde Sauce miel & thym Dos de lieu Œuf dur BIO	Emincé de bœuf BIO Sauce brune Saumonette Couscous végétarien aux pois chiches	Aiguillettes de poulet Sauce crème citron Filet d'églesin Omelette BIO	Parmentier végétarien (lentilles & carottes)	Poisson frais Sauce thym Omelette BIO oignons
Garniture	Purée de pommes de terre BIO et navets 	Semoule BIO Légumes couscous	Riz BIO Brocolis BIO		Spaghettis BIO Petits pois aux oignons grelots
Fromage	Laitage	Fromage BIO	Fromage AOP	Fromage AOP	Fromage BIO
Dessert	Fruit BIO de saison	Liégeois chocolat	Salade de fruits maison	Tarte au flan	Fruit BIO de saison
Gouter	Lait nature Brioche tranchée Fruit BIO de saison	Yaourt sucré BIO Gâteau à l'ananas Compote pomme	Fromage blanc sucré P'tit moelleux nature Fruit BIO de saison	Petit suisse sucré Pain & chocolat Fruit de saison	Fromage blanc fruité Gâteau yaourt maison Fruit BIO de saison



MSC
Produit local



Plat végétarien
BIO



Label Rouge
Viande Française



fait maison
AOP / AOC

NORMAPRO By EUROMAT
EUROMAT

Semaine 13
23 au 29 mars
2026



Déjeuner

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		JOURNEE VEGETARIENNE		MENU INDIEN	
Entrée	 Poireau BIO Sauce vinaigrette	Céleri BIO rémoulade	Toast fines herbes	 Chou blanc BIO Sauce fromage blanc cumin	Batavia & emmental Sauce vinaigrette
Plats protidiques	  Bœuf sauté BIO Sauce oignons rouges  Cœur de merlu  Omelette BIO nature 	 Tortellini tomate mozzarella Sauce tomate	 Brandade de poisson  Œuf BIO florentine 	Aiguillettes de poulet  Sauce tandoori Filet de colin  Omelette BIO nature   Brunoise au curry Patates douces rôties	 Poisson frais Sauce Colombo  Omelette BIO fromage 
Garniture	Purée de pommes de terre Julienne de légumes		 Laitue BIO  Blé BIO	Gouda au cumin	 Boulgour BIO Chou-fleur au gratin
Fromage	 Fromage AOP	Fromage	 Laitage BIO		Fromage
Dessert	 Fruit BIO de saison	 Fruit BIO de saison	 Fruit BIO de saison	Lassi mangue 	 Fruit BIO de saison
Gouter	Samos Pain Compote poire	Fromage blanc sucré  Gâteau au chocolat maison Compote pêche	Lait nature Brioche tranchée Fruit de saison	Yaourt sucré BIO  Pain & beurre Fruit BIO de saison 	Petit suisse sucré  Quatre-quart maison  Fruit BIO de saison



MSC
Produit local



Plat végétarien
BIO



Label Rouge
Viande Française



fait maison
AOP / AOC

NORMAPRO By EUROMAT
EUROMAT

Semaine 14
30 mars au 5 avril
2026



Déjeuner

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	 Carottes râpées BIO Sauce vinaigrette	Salade mexicaine	Rillettes de thon maison	Haricots verts échalote Sauce vinaigrette	Oeuf dur BIO mayonnaise
Plats protidiques	 Steak haché  Filet de limande Omelette BIO aux oignons  	 Lasagnes chèvre & épinards	  Sauté de dinde BIO Sauce moutarde ancienne  Cœur de merlu  Omelette chèvre & miel	 Petit salé aux lentilles  Dos de lieu   Omelette BIO	 Poisson frais Sauce balsamique Penne BIO à la bolognaise végétarienne 
Garniture	Potatoes + ketchup Haricots plats		 Riz BIO  Ratatouille BIO	 Lentilles vertes BIO  Carottes BIO	 Penne BIO Petits pois & carottes
Fromage	 Fromage AOP	Laitage	 Fromage BIO	 Fromage AOP	 Fromage BIO
Dessert	Semoule au lait	 Fruit BIO de saison	 Fruit BIO de saison	 Fruit BIO de saison	 Fruit BIO de saison
Gouter	Fromage blanc sucré Pain & beurre  Fruit BIO de saison	Lait fraise Cake vanille maison  Compote ananas	 Yaourt sucré BIO Petit beurre Compote pêche	Fromage blanc Pain & conf. abricots Jus de fruits	Lait nature Chausson aux pommes  Fruit BIO de saison



MSC
Produit local



Plat végétarien
BIO



Label Rouge
Viande Française



fait maison
AOP / AOC

NORMAPRO By EUROMAT
EUROMAT

Semaine 15
6 au 12 avril 2026



Déjeuner

	LUNDI FERIE	MARDI JOURNEE VEGETARIENNE	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		Pamplemousse BIO	Toast à l'houmous maison	Betteraves BIO persillées Sauce vinaigrette	Salade verte & radis émincés Sauce vinaigrette
Plats protidiques		Crousti fromage	Chipolatas Saucisse de volaille Dos de lieu Mijoté végétarien (flageolets, blé, légumes)	Haut de cuisse / pilons de poulet Sauce moutarde Saumonette Œuf dur BIO	Poisson frais Sauce crème ciboulette Omelette BIO ciboulette
Garniture		Purée de pomme de terre Brocolis BIO	(Flageolets) (Brunoise de légumes)	Riz BIO Haricots verts	Polenta cremeuse Carottes BIO
Fromage		Laitage BIO	Fromage BIO	Laitage BIO	Fromage
Dessert		Beignet chocolat	Fruit BIO de saison	Fruit BIO de saison	Yaourt vanille BIO
Gouter		Fromage à tartiner Pain Compote de poire	Lait nature Brioche tranchée Fruit BIO de saison	Yaourt nature sucré Pain & miel Purée pomme	Petit suisse sucré Gâteau yaourt maison Fruit BIO de saison



MSC
Produit local



Plat végétarien
BIO



Label Rouge
Viande Française



fait maison
AOP / AOC

NORMAPRO By EUROMAT
EUROMAT