







Semaine du 23 au 27 février 2026

	Lundi 23 février	Mardi 24 février	Charades	Jeudi 26 février	Vendredi 27 février
Entrée	Haricots rouge maïs en vinaigrette 🌿	Bouillon de légumes aux vermicelles	<p><b>Mon premier est le contraire de gagne.</b> <b>Mon second est le nom des poils de la paupière.</b> <b>Mon tout est une herbe aromatique.</b></p> <p><b>Mon premier est l'autre nom pour un bus.</b> <b>Mon second est l'objet dans lequel le Père Noël range ses jouets.</b> <b>Mon tout est un légume qui croque sous la dent.</b></p> <p><b>Mon premier est la boisson que boit un bébé. Mon second est un pronom personnel. Mon tout est un aliment apprécié des tortues.</b></p> <p>Persil - Carotte - Laitue</p>	Chou blanc vinaigrette 🌿	 Betteraves bio vinaigrette 🌿
Plat	Nuggets de poisson	Gratin de pomme de terre et patates douce au gorgonzola 🌿		Saucisse	Croque monsieur 🌿
Garniture	Petits pois			 Lentilles bio 🌿	 Salade verte bio
Fromage		<b>Végétarien</b>		 Fromage blanc bio confiture	
Dessert	Compote	 Gâteau marbré 🌿			Clafoutis 🌿 aux pommes

# BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



 Fait maison

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien.

# AU MENU

sainte  
**Agnès**  
école & collège

Semaine du 02 au 06 mars 2026

	Lundi 02 mars	Mardi 03 mars		Jeudi 05 mars	Vendredi 06 mars
Entrée	 Carottes bio râpées vinaigrette 	Haricots verts vinaigrette 	 <i>tu es formidable</i> <i>bravo pour ton travail</i>  <i>le 1er mars,</i> <i>c'est la journée mondiale du compliment.</i> <i>vous êtes beaux</i> <i>merci pour ta gentillesse</i>  <i>tu es agréable</i>	Salade de blé, maïs, thon 	Chou fleur aux herbes 
Plat	Quiche aux trois fromages 	Poisson sauce citron 		Blanquette de dinde 	Hachis Parmentier de bœuf 
Garniture	 Salade bio 	 Riz pilaf bio		 Carottes bio vichy	 Salade bio
Fromage	<i>Végétarien</i> 			Fruit	
Dessert	Semoule au lait	Quartier de pommes caramélisées brisure de spéculos			Cake chocolat 



## BON APPÉTIT !



Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



 Fait maison

Semaine du 09 au 13 mars 2026

	Lundi 09 mars	Mardi 10 mars		Jeudi 12 mars	Vendredi 13 mars
Entrée	Concombre à la crème	Cake au fromage	<p><i>La recette des oeufs au lait</i></p> <p>pour 6 personnes</p> <p>Mélanger 6 oeufs avec 100 g de sucre, puis ajouter un litre de lait chaud. Ajouter une gousse de vanille. Verser la préparation dans un plat ou dans des ramequins. Faire cuire au bain-marie dans le four à 160 °C pendant 30 minutes environ.</p> <p>Régale-toi !</p> 	Coleslaw	 Carottes bio râpées
Plat	Gratin de pâtes aux dés de jambon	Cabillaud Sauce curry		Risotto crémeux aux poireaux	Cuisse de poulet rôti
Garniture		Julienne de légumes			Frites
Fromage				<i>Végétarien</i>	
Dessert	 Salade de fruits bio	 Yaourt bio ferme de l'airvaudais			Fruit



## BON APPÉTIT !








VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

sainte  
**Agnès**  
école & collège

Semaine du 16 au 20 mars 2026

	Lundi 16 mars	Mardi 17 mars		Jeudi 19 mars	Vendredi 20 mars
<b>Entrée</b>	Céleri rémoulade	Salade de pâtes, tomates et basilic	  <p><b>Repas marocain</b></p> 	Pâté de campagne	<b>THEME MAROC</b> Crudités variées aux épices - Salade Marocaine
<b>Plat</b>	Chili con Carne (Haricot rouge, maïs, poivrons, tomates, égrené)	Pizza margarita		Poisson à la crème ciboulette	Tajine de bœuf aux 4 épices, fruits secs
<b>Garniture</b>	 Riz bio	 Salade verte bio		Pâte local grainélis	Semoule
<b>Fromage</b>		<b>Végétarien</b>			
<b>Dessert</b>	Compote	Fruit		Panna cotta et son coulis	Salade d'orange à la cannelle



## BON APPÉTIT !



Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



 Fait maison

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

sainte  
**Agnès**  
école & collège

Semaine du 23 au 27 mars 2026

	Lundi 23 mars	Mardi 24 mars		Jeudi 26 mars	Vendredi 27 mars
Entrée	Salade verte mimolette	Lentilles vertes bio vinaigrette	<b>LE 20 MARS, C'EST LA JOURNÉE MONDIALE DU BONHEUR.</b>  Prends juste quelques instants pour te demander ce qui te rend heureux, et ce qui rend heureux tes proches.	Velouté de légumes bio	Menu Fast Food Salade verte emmental sauce blanche
Plat	Cuisse de poulet à l'espagnole	Quiche aux légumes		sauté de bœuf au paprika	Assiette lamelles de kebab sauce kebab
Garniture	Riz créole bio	salade bio		Semoule bio	Frites
Fromage		<b>Végétarien</b>		Fromage	
Dessert	Fruit	Petit suisse			Beignet aux pommes



## BON APPÉTIT !



Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

sainte  
**Agnès**  
école & collège

Semaine du 30 mars au 03 avril 2026

	Lundi 30 mars	Mardi 31 mars		Jeudi 02 avril	Vendredi 03 avril
Entrée	Feuilleté au fromage	Chou blanc vinaigrette	 <p>JOYEUSES Pâques</p>	Taboulé aux herbes	Vendredi saint Salade de chèvre chaud et croutons
Plat	Chipolatas	Farfalles à la carbonara		Dahl de lentilles coraille, carottes au curry	Colin sauce estragon
Garniture	Haricots verts	Fromage râpé		Végétarien	Riz au curry
Fromage				Fromage	
Dessert	Compote	Gâteau maison		Crème à l'orange	Gâteau au chocolat



## BON APPÉTIT !



Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison