

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

des primaires

cette semaine



SAINT GREGOIRE

Semaine du 02 au 06 mars 2026

	Lundi 02 mars	Mardi 03 mars		Jeudi 05 mars	Vendredi 06 mars
Entrée	Haricots coco vinaigrette Haricots rouges et maïs	Bouillon de légumes aux vermicelles Potage de légumes	<p>tu es formidable bravo pour ton travail</p> <p>le 1er mars, c'est la journée mondiale du compliment.</p> <p>vous êtes beaux merci pour ta gentillesse</p> <p>tu es agréable</p>	Œuf dur mayonnaise Flan de légumes	
Plat	 Cordon bleu	Gratin de pommes de terre et patates douces au gorgonzola		 Saucisse fumée	BOL DE RIZ
Garniture	Petits pois / salsifis	 Végétarien		Lentilles au jus	SAUCE TOMATES
Fromage	Fromage ou laitage	 Fromage ou laitage		Fromage ou laitage	
Dessert	Fruit au sirop Compote	Gâteau au chocolat Gâteau au citron		Fromage blanc au miel Fromage blanc confiture	POMME



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

des primaires

cette semaine



Semaine du 09 au 13 mars 2026

	Lundi 09 mars	Mardi 10 mars		Jeudi 12 mars	Vendredi 13 mars
Entrée	Carottes râpées Macédoine vinaigrette	Haricots verts mimosa Haricots beurre vinaigrette	<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.</p> <p>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> 	Salade de blé, olives et tomates Boulgour aux petits légumes et maïs	Salade Rouska Chou-fleur aux herbes
Plat	Quiche aux trois fromages	Parmentier de bœuf		Blanquette de dinde	Filet de poisson sauce citron
Garniture	Salade Végétarien	Salade		Carottes vichy	Riz pilaf
Fromage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage		Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
Dessert	Riz au lait Riz au lait au caramel	Pomme caramélisée au spéculos Fruit		Salade de fruits Fruit	Madeleine Fruit



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

des primaires

cette semaine



Semaine du 16 au 20 mars 2026

	Lundi 16 mars	Mardi 17 mars		Jeudi 19 mars	Vendredi 20 mars
Entrée	Concombres à la crème	<u>SAINT PATRICK</u> Salade liégeoise	  Repas marocain 	Salade de céleri aux pommes Coleslaw	<u>MAROC</u> Crudités variées à la marocaine
Plat	Gratin de pâtes à la mozzarella et à la tomate	Cabillaud sauce curry		Blanc de volaille à la crème	Tajine de poisson aux 4 épices
Garniture	Végétarien	Haricots verts		Brocolis	Semoule
Fromage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage		Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
Dessert	Compote Fruit	Gâteau à la vanille et son chapeau vert		Crème caramel Crème vanille	Salade d'oranges à la cannelle Fruit



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

des primaires

cette semaine



Semaine du 23 au 27 mars 2026

	Lundi 23 mars	Mardi 24 mars	LE 20 MARS, C'EST LA JOURNÉE MONDIALE DU BONHEUR.	Jeudi 26 mars	Vendredi 27 mars
Entrée	Betteraves vinaigrette Céleri rémoulade	Salade de pâtes, olives et basilic Salade de riz maïs et tomates	 Prends juste quelques instants pour te demander ce qui te rend heureux, et ce qui rend heureux tes proches.	MENU STREET FOOD Salade à l'emmental et sauce blanche	Potage à la tomate et vermicelles Pâté de campagne
Plat	Chili sin carne	 Pizza Reine		Assiette kebab, sauce kebab	Tagliatelles de poisson à la crème ciboulette
Garniture	Riz Végétarien	Salade		Frites	
Fromage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage		Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
Dessert	Compote Fruit	Fruit Fromage blanc au miel		Beignet aux pommes Fruit	Panna cotta au chocolat Panna cotta et son coulis



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

des primaires

cette semaine



SAINT GREGOIRE

Semaine du 30 mars au 03 avril 2026

	Lundi 30 mars	Mardi 31 mars		Jeudi 02 avril	Vendredi 03 avril
Entrée	Râpé de chou blanc madras Salade verte mimolette	Lentilles vertes vinaigrette Haricots blancs vinaigrette		Surimi râpé au fromage blanc Concombres à la crème	VENDREDI SAINT Salade de chèvre chaud
Plat	Cuisse de poulet à l'espagnole	Quiche aux légumes		Sauté de bœuf au cola	Feuilleté de colin façon Koulibiac
Garniture	Purée de carottes	Salade Végétarien		Duo de haricots verts et beurre	Riz au curry
Fromage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage		Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
Dessert	Fruit Broyé du poitou	Banane Banane au chocolat		Gâteau aux pépites de chocolat	Liégeois vanille Liégeois 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

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

des primaires

cette semaine



Semaine du 06 au 10 avril 2026

	Lundi 06 avril	Mardi 07 avril		Jeudi 09 avril	Vendredi 10 avril
Entrée		<u>PÂQUES</u> Velouté d'asperges	<p>Quel est ton aliment préféré ?</p>	Salade de boulgour au maïs Taboulé aux herbes	Salade aux croûtons Chou vinaigrette
Plat		Aiguillette de volaille, sauce à l'estragon		Curry aux carottes, panais et courgettes	Bolognaise de poisson
Garniture	FERIE	Printanière de légumes		Salade Végétarien	Pennes
Fromage		Fromage ou laitage		Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
Dessert		Gâteau au chocolat		Gâteau sévillan fruit	Assortiment de desserts Fruit



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