

MENUS du 02 mars au 06 mars 2026

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur ou si des impératifs de service l'imposent

lundi 2 mars	mardi 3 mars	jeudi 5 mars	vendredi 6 mars
Fruits/légumes crus	Protides	Fruits/légumes cuits	Protéines et minéraux
Carottes râpées 	Poisson blanc sauce aurore 	Potage de légumes de saison 	Quiche aux oignons 
Protides	Fruits/légumes cuits	Féculents	Fruits/légumes crus
Filet de poulet à la normande 	Duo de haricots verts et beurre 	Tortis à la	Salade verte 
Féculents	Protéines et minéraux	Protides	Protéines et minéraux
Riz 	Fromage	bolognaise 	Fromage
Protéines et minéraux	Fruits/légumes crus	Protéines et minéraux	Fruits/légumes cuits
Crème au chocolat	Fruit de saison 	Fromage blanc et confiture	Compote de fruits



Produit
Normand ou
Français



LAB
Label
Rouge



BIO
Agriculture
Biologique



Viande
Française



MSC
Pêche
Durable

Ce menu est établi sur les recommandations du Plan National Nutrition Santé (PNNS), du Groupement d'Etude de Marché de la Restauration Collective, de la Nutrition (GEMRCN) et de la loi EGalim.

Les viandes servies sont approvisionnées par un boucher traditionnel « local » avec « viande Française » et les volailles sont « labélisées ».

Allergènes possibles dans les plats : crustacés, mollusques, poissons, fruits à coques, sésame, arachides, moutarde, Céleri, œuf, lait, gluten, lupin, sulfites, soja

Tous les plats sont préparés par nos équipes de cuisine dans la cuisine de l'école

Chaque jour, le Pain servi est celui du boulanger local

MENUS du 09 mars au 13 mars 2026

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur ou si des impératifs de service l'imposent

lundi 9 mars	mardi 10 mars	jeudi 12 mars	vendredi 13 mars
Féculents	Fruits/légumes cuits	Féculents	Protides
Gratin de crozets 	Betteraves aux pommes	Salade de coquillettes et crudités	Sauté de poulet à la tomate et au basilic 
Fruits/légumes cuits	Protides	Protides	Féculents
aux petits pois 	Chipolatas 	Pavé de saumon sauce au citron 	Semoule 
Protéines et minéraux	Féculents	Fruits/légumes cuits	Protéines et minéraux
Fromage	Pommes de terre rissolées	Brocolis 	Fromage
Fruits/légumes crus	Protéines et minéraux	Fruits/légumes crus	Fruits/légumes cuits
Fruit de saison 	Entremet à la vanille	Fruit de saison 	Compote de fruits



Produit
Normand ou
Français



LAB
Label
Rouge



BIO
Agriculture
Biologique



Viande
Française



MSC
Pêche
Durable

Ce menu est établi sur les recommandations du Plan National Nutrition Santé (PNNS), du Groupement d'Etude de Marché de la Restauration Collective, de la Nutrition (GEMRCN) et de la loi EGalim.

Les viandes servies sont approvisionnées par un boucher traditionnel « local » avec « viande Française » et les volailles sont « labélisées ».





Allergènes possibles dans les plats : crustacés, mollusques, poissons, fruits à coques, sésame, arachides, moutarde, Céleri, œuf, lait, gluten, lupin, sulfites, soja

Tous les plats sont préparés par nos équipes de cuisine dans la cuisine de l'école

Chaque jour, le Pain servi est celui du boulanger local

MENUS du 16 mars au 20 mars 2026

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur ou si des impératifs de service l'imposent

lundi 16 mars	mardi 17 mars	jeudi 19 mars	vendredi 20 mars
Protides	Féculents	Fruits/légumes crus	Protéines et minéraux
Poulet rôti et son jus 	Salade de riz au thon 	Avocat vinaigrette	Quiche
Féculents	Protides	Protides	Fruits/légumes cuits
Frites 	Nuggets de poisson	Hachis parmentier 	aux légumes (Poireaux et pommse de terre) 
Protéines et minéraux	Fruits/légumes crus	Fruits/légumes cuits	Protéines et minéraux
Fromage	Carottes vichy (Fraiches) 	Salade 	Fromage
Fruits/légumes cuits	Fruits/légumes crus	Protéines et minéraux	Féculents
Fruits au sirop	Fruit de saison 	Yaourt aromatisé 	Moelleux à l'orange maison



Produit
Normand ou
Français



LAB
Label
Rouge



BIO
Agriculture
Biologique



Viande
Française



MSC
Pêche
Durable

Ce menu est établi sur les recommandations du Plan National Nutrition Santé (PNNS), du Groupement d'Etude de Marché de la Restauration Collective, de la Nutrition (GEMRCN) et de la loi EGalim.

Les viandes servies sont approvisionnées par un boucher traditionnel « local » avec « viande Française » et les volailles sont « labélisées ».

Allergènes possibles dans les plats : crustacés, mollusques, poissons, fruits à coques, sésame, arachides, moutarde, Céleri, œuf, lait, gluten, lupin, sulfites, soja

Tous les plats sont préparés par nos équipes de cuisine dans la cuisine de l'école

Chaque jour, le Pain servi est celui du boulanger local

MENUS du 23 mars au 27 mars 2026

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur ou si des impératifs de service l'imposent

lundi 23 mars	mardi 24 mars	jeudi 26 mars	vendredi 27 mars
Protides	Fruits/légumes crus	Fruits/légumes cuits	Féculeux
Poisson pané et sa sauce blanche aux herbes	Celeri rémoulade	Nems aux légumes	Macédoine de légume mayonnaise
Fruits/légumes cuits	Protides	Fruits/légumes cuits	Protides
Petits pois carottes	Rougail saucisse 	Purée de légumes maison 	Blanquette de dinde 
Protéines et minéraux	Féculeux	Protéines et minéraux	Féculeux
Fromage	Lentilles vertes 	Fromage	Riz pilaf 
Fruits/légumes cuits	Fruits/légumes crus	Protéines et minéraux	Fruits/légumes crus
Compote de fruits	Salade de fruits frais	Liégeois au chocolat	Fruit de saison 



Produit
Normand ou
Français



LAB
Label
Rouge



BIO
Agriculture
Biologique



Viande
Française



MSC
Pêche
Durable

Ce menu est établi sur les recommandations du Plan National Nutrition Santé (PNNS), du Groupement d'Etude de Marché de la Restauration Collective, de la Nutrition (GEMRCN) et de la loi EGalim.

Les viandes servies sont approvisionnées par un boucher traditionnel « local » avec « viande Française » et les volailles sont « labélisées ».






Allergènes possibles dans les plats : crustacés, mollusques, poissons, fruits à coques, sésame, arachides, moutarde, Céleri, œuf, lait, gluten, lupin, sulfites, soja

Tous les plats sont préparés par nos équipes de cuisine dans la cuisine de l'école

Chaque jour, le Pain servi est celui du boulanger local

MENUS du 30 mars au 03 avril 2026

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur ou si des impératifs de service l'imposent

lundi 30 mars	mardi 31 mars	jeudi 2 avril	vendredi 3 avril
Protides	Protides	Fruits/légumes crus	Protides
Salade de coquille, surimi, maïs et vinaigrette	Sauté de bœuf en sauce	Salade composée à l'emmental	Roti de porc et jus
Protides	Fécule	Fruits/légumes cuits	Fécule
Poisson blanc 	Purée de pomme de terre maison et chou fleur	Légumes couscous en sauce 	Purée de pois cassés maison
Fruits/légumes cuits	Protéines et minéraux	Fécule	Protéines et minéraux
Haricots blancs à la tomate	Fromage	Tendre perle	Fromage
Fruits/légumes crus	Protéines et minéraux	Fécule	Fruits/légumes crus
Fruit de saison 	Petit suisse aux fruits BIO 	Gâteau au chocolat maison	Fruit de saison 



Produit Normand ou Français



LAB Label Rouge



BIO Agriculture Biologique



Viande Française



MSC Pêche Durable

Ce menu est établi sur les recommandations du Plan National Nutrition Santé (PNNS), du Groupement d'Etude de Marché de la Restauration Collective, de la Nutrition (GEMRCN) et de la loi EGalim.

Les viandes servies sont approvisionnées par un boucher traditionnel « local » avec « viande Française » et les volailles sont « labélisées ».

Allergènes possibles dans les plats : crustacés, mollusques, poissons, fruits à coques, sésame, arachides, moutarde, Céleri, œuf, lait, gluten, lupin, sulfites, soja

Tous les plats sont préparés par nos équipes de cuisine dans la cuisine de l'école

Chaque jour, le Pain servi est celui du boulanger local

MENUS du 06 avril au 10 avril 2026

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur ou si des impératifs de service l'imposent

lundi 6 avril	mardi 7 avril	jeudi 9 avril	vendredi 10 avril
	Fruits/légumes crus	Féculeux	Protides
	Radis croque au sel 	Friand au fromage	Plat du marché
	Protéines et minéraux	Protides	Féculeux
JOUR	Tortellonis pomodoro mozzarella	Tempura de poisson	Frites
	Fruits/légumes cuits	Fruits/légumes cuits	Protéines et minéraux
FÉRIÉ	Salade verte	Poêlée de légumes	Fromage
	Féculeux	Protéines et minéraux	Fruits/légumes crus
	Tarte aux pommes maison 	Yaourt nature sucré	Desserts



Produit
Normand ou
Français



LAB
Label
Rouge



BIO
Agriculture
Biologique



Viande
Française



MSC
Pêche
Durable

Ce menu est établi sur les recommandations du Plan National Nutrition Santé (PNNS), du Groupement d'Etude de Marché de la Restauration Collective, de la Nutrition (GEMRCN) et de la loi EGalim.

Les viandes servies sont approvisionnées par un boucher traditionnel « local » avec « viande Française » et les volailles sont « labélisées ».

Allergènes possibles dans les plats : crustacés, mollusques, poissons, fruits à coques, sésame, arachides, moutarde, Céleri, œuf, lait, gluten, lupin, sulfites, soja

Tous les plats sont préparés par nos équipes de cuisine dans la cuisine de l'école

Chaque jour, le Pain servi est celui du boulanger local