

Menu

SEMAINE 10 – du lundi 2 au vendredi 6 mars 2026
- SCOLAIRE -

Manger bien,
Manger équilibré

	LUNDI 2	MARDI 3	MERC 4	JEUDI 5	VEND. 6
Liste allergène	Betterave (hve) en salade	Salade de riz 	Pizza	Salade verte(hve)	Carottes râpées bio à la menthe 
Lait 1	10	10	1 2 3	10	10
Gluten 2	Pâtes (Alpina) au petit pois et fromage	Poisson pané	Quenelle nature	Paleron braisé 	Pilon de poulet 
Œufs 3	1 2 3 	1 2 3 4	1 2 3	2	1 2
Poisson 4		Carottes bio braisées 	Julienne de légumes 	Écrasé de pomme de terre (hve) et patate douce 	Tajine (Alpina)
Crustacés 5		1	1	1 2	1 2 8
Mollusques 6	Edam bio	Yaourt abricot (laiterie baïko)	Brie 	Emmental bio 	Fromage blanc
Soja 7	1	1	1	1	1
Céleri 8	Tarte aux pommes	Banane bio	Mousse au chocolat	Flan vanille 	Fruit de saison Pomme ou poire (Savoie)
Arachides 9					
Moutarde 10	1 2 3 11		1 2 3 11	1 2 3 11	



Fromage à la coupe



Produit cuisiné par nos soins

Article BIO Article local



Pêche durable - viande origine France
- (Hve) haute valeur environnementale

Equilibre nutritionnel partant des recommandations du décret n° 2011-1227 du 30/09/2011 Menus validés par notre diététicienne

Auto contrôles bactériologiques effectués par la société ABIOLAB - Dépistage systématique salmonelle et listéria - Agrément sanitaire FR 73.179.048 CE



Menu

SEMAINE 11 – du lundi 9 au vendredi 13 mars 2026
- SCOLAIRE -

Manger bien,
Manger équilibré

LUNDI 9	MARDI 10	MERC 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
Crêpes au fromage	Salade composée 	Coleslaw (hve) 	Salade de petit pois (Hve) 	Salade piémontaise végétarienne 
1 2 3	10	8 10	10	10
Filet de colin 	Tartiflette végétarienne 	Escalope de dinde grillée 	Rôti de porc (Lacroix) 	Saucisse grillée de volaille 
1 2 3 4	1 2	1 2	1 2	1 2 3
Haricots verts (hve) 	100% VÉGÉTARIEN 	Penne (Alpina) à la crème 	Riz bio à la tomate 	Epinard (Hve) béchamel 
1		1 2	1 2 3	1 2
Saint Paulin bio	Buche de chèvre 	Tomme noire 	Yaourt sucré	Fromage blanc (laiterie baïko)
1 11	1	1	1	1
Kiwi bio	Purée pomme abricot bio	Crème caramel	Gâteau yaourt (baïko) au citron 	Pomme (Savoie)
		1 2 3	1 2 3	



Fromage à la coupe
Produit cuisiné par nos soins
Article BIO Article local



Pêche durable - viande origine France
- (Hve) haute valeur environnementale

Equilibre nutritionnel partant des recommandations du décret n° 2011-1227 du 30/09/2011 Menus validés par notre diététicienne
Auto contrôles bactériologiques effectués par la société ABIOLAB - Dépistage systématique salmonelle et listéria - Agrément sanitaire FR 73.179.048 CE

Lacavant
traiteur

Menu

SEMAINE 12 - du lundi 16 au vendredi 20 mars 2026
- SCOLAIRE -

Manger bien,
Manger équilibré

	LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENREDI 20
Liste allergène	Haricots verts (Hve) en salade 	Macédoine 	Betterave (Hve) en salade 	Salade de coquillettes (Alpina) 	Salade composée
Lait 1	10	3 10	1 3 8 10	1 2 3	1 2 3 7 8
Gluten 2	Sauté de dinde (Hve) 	Cordon bleu	Saucisse de Toulouse	Pain de veau à l'ancienne 	Gratin de crozets (Alpina) à la napolitaine
Œufs 3	1 2 3	1 2	1 2 3	1 2 3	1 2 3 11 
Poisson 4	Cœur de blé (Alpina) aux petits légumes 	Ratatouille et riz bio 	Haricots blancs 	Légumes poêlés 	
Crustacés 5	1 2	1 8	1	1 2	
Mollusques 6	Tomme blanche 	Edam bio	fromage 	Yaourt fraise (laiterie baïko)	Brie bio 
Soja 7	1	1	1	1	1
Céleri 8	Compote de pomme 	Flan chocolat 	dessert 	biscuit	Dés de fruits 
Arachides 9		1 2 3	1 2 3	1 2 3 11	
Moutarde 10					
Fruit coque 11					
Sésame 12					
Lupin 13					
Sulfites 14					

 Fromage à la coupe
 Produit cuisiné par nos soins
Article BIO Article local



Pêche durable - viande origine France
- (Hve) haute valeur environnementale

Equilibre nutritionnel partant des recommandations du décret n° 2011-1227 du 30/09/2011 Menus validés par notre diététicienne
Auto contrôles bactériologiques effectués par la société ABIOLAB - Dépistage systématique salmonelle et listéria - Agrément sanitaire FR 73.179.048 CE

Vacant
traiteur

Menu

SEMAINE 13 - du lundi 23 au vendredi 27 mars 2026
- SCOLAIRE -

Manger bien,
Manger équilibré

	LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
	Potage de légumes 	Carottes râpées bio 	Salade verte (Hve)	Salade de pois chiche 	Salade de boulgour bio 
	10	1 2	10	10	10
	Cuisse de poulet (Hve) 	Poisson du marché 	Steak haché 	Curry doux de légumes et pommes de terre 	Rôti de dinde 
	1 2	1 2 4		1 2	1 2
	Purée de pomme de terre (hve) brocoli 	Riz bio 	Pommes noisette		Haricots verts (Hve) 
	1	1	1 2 3		1 2
	Buche du Pilat 	Gouda bio	fromage 	Brie bio 	Yaourt aromatisé
	1	1	1	1	1
	Poire Bio ou local	Dés de fruits	Crème dessert	Far aux pommes bio	Kiwi bio
			1 2 3	1 2 3 	

Liste allergène
Lait 1
Gluten 2
Œufs 3
Poisson 4
Crustacés 5
Mollusques 6
Soja 7
Céleri 8
Arachides 9
Moutarde 10
Fruit coque 11
Sésame 12
Lupin 13
Sulfites 14

 Fromage à la coupe
 Produit cuisiné par nos soins
Article BIO Article local



Pêche durable - viande origine France
- (Hve) haute valeur environnementale

Equilibre nutritionnel partant des recommandations du décret n° 2011-1227 du 30/09/2011 Menus validés par notre diététicienne
Auto contrôles bactériologiques effectués par la société ABIOLAB - Dépistage systématique salmonelle et listéria - Agrément sanitaire FR 73.179.048 CE

Lacavant
Traiteur

Menu

SEMAINE 14 - du lundi 30 au vendredi 3 avril 2026
- SCOLAIRE -

Manger bien,
Manger équilibré

	LUNDI 30	MARDI 31	MERCREDI 1	JEUDI 2	VENREDI 3
Liste allergène	Pommes de terre en salade 	Betteraves en salade (Hve) 	Salade verte (Hve)	Carottes râpés bio 	Salade de lentilles (Hve)
Lait 1	10	10	1 10	1 2 8	10
Gluten 2	Bœuf Bourguignon 	Chili sin carne et sa galette 	Poisson du marché 	Boule d' agneau 	Quenelle nature 
Œufs 3	1 2	1 2 3	1	1 2 3	1 2 3
Poisson 4	Carottes bio 		Riz 3 couleurs (hve) 	Pâtes (Alpina) 	Julienne de légumes 
Crustacés 5	1 2	1	1 2	1 2 3	1 2
Mollusques 6	Fromage blanc	Saint Paulin bio	Bûche de chèvre 	Yaourt nature (laiterie baïko)	Chante neige bio
Soja 7	1	1	1	1	1
Céleri 8	Banane bio	Crème chocolat	Compote de fruits 	Dés de fruits	Moelleux aux poires (Savoie)
Arachides 9		1 2 3			1 2 3



Fromage à la coupe



Produit cuisiné par nos soins

Article BIO Article local



Pêche durable - viande origine France

- (Hve) haute valeur environnementale

Equilibre nutritionnel partant des recommandations du décret n° 2011-1227 du 30/09/2011 Menus validés par notre diététicienne

Auto contrôles bactériologiques effectués par la société ABIOLAB - Dépistage systématique salmonelle et listéria - Agrément sanitaire FR 73.179.048 CE

