

MENUS ET GOÛTERS DU 23 AU 27 MARS 2026

DÉJEUNER

LUNDI 23

Haricots verts thon vinaigrette

(6)(9)(10)

Chipolatas

Lentilles carottes

Tr (1,4,9,10,12,13)

Milkshake banane

(2)

Petit beurre

(1)(2) tr (5,13)

MARDI 24

Carottes râpées, emmental râpé et raisins secs

(2)(9)(10)

Gratin de poisson Epinards pommes de terre

(1)(2)(6) tr (4,9,10,12,13)

Blé

(1)

Mousse au chocolat

(2)

MERCREDI 25

Salade verte surimi maïs

(1)(5)(6)(7)(9)(10)

Emincé de poulet à la moutarde

(2)(9)

Macaronis

(1)(2) tr (5,9,12)

Fromage blanc sucré

(2)

JEUDI 26

salade d'avocats riz ananas

(9)(10)

Tajine de légumes

Carottes courgettes pois chiches navets tomates concassées poireaux raisins secs

Tr (1,3,4,9,10,12,13)

Semoule

(1)

Brie

(2)

Pomme cuite

(2)

VENDREDI 27

Betteraves cuites féta

(2)(9)(10)

Goulash hongrois

Sauté de porc, oignons, poivrons rouges, concentré de tomates, paprika curcuma

Tr (1,3,4,9,10,12,13)

Boulgour

(1)(2)

Emmental

(2)

Poire

GOÛTER

Goûters préparés par le périscolaire suivant cette liste.



Beurre

Pain



Yaourts

Miel



Fromage blanc

Confiture



Lait

Fruit



Petit suisse

Compote



Pâte à tartiner

Fromage



Céréales

ALERGÈNES

1. Gluten
2. Lait
3. Arachides
4. Fruits à coque
5. Œuf
6. Poisson
7. Crustacés
8. Mollusques
9. Moutarde
10. Sulfites
11. Soja
12. Céleri
13. Sésame
14. Lupin

Ces menus sont susceptibles de contenir des traces de différents allergènes selon la touche du chef. Merci de vous renseigner auprès du responsable de cuisine si besoin de plus d'informations



Volaille française

Porc français



Viande origine France

Produits BIO Sous réserve d'approvisionnement



Label rouge

Issu d'exploitations ou d'ateliers de fabrications des départements 16 et 17



LE SAVIEZ-VOUS ?



Nos cuisinières et cuisiniers réalisent régulièrement des gâteaux maison, préparés avec passion et savoir-faire.

MENUS ET GOÛTERS DU 30 MARS AU 03 AVRIL 2026

LUNDI 30

MARDI 31

MERCREDI 01

JEUDI 02

VENDREDI 03

DÉJEUNER

Pizza au fromage

(1)(2) tr (4,5,6,7,8,9,12)

Sauté de dinde à la tomate

(11) tr (1,2,4,9,10,12,13)

Semoule

(1)

Petit suisse nature sucré

(2)

Pomme

Radis roses beurre

(2)

Poisson sce hollandaise

(2)(5)(6) tr (1,9,11,12)

Carottes vichy

(2)

Camembert

(2)

Cocktail de fruits

Taboulé

(1)

Emincé de lapin à la moutarde

(1)(2)(9)(12) tr (4,10,13)

Purée de carottes

(2)

Compote pommes fraises

(2)

Madeleine

(1)(2)(5) tr (4,11)

MENU PROPOSÉ PAR L'ECOLE ÉLÉMENTAIRE DE ROGER PÉRAT

Toast de chèvre chaud sur lit de salade

(1)(2)(9)(10)

Pâtes carbonara

(1)(2)

Salade verte

(9)(10)

Cookies maison au chocolat

(1)(2)(5) tr (4)

Maiscamole

Pois chiches maïs paprika cumin et toasts

(1) Tr (3,4,9,10,12,13)

Blé aux petits légumes (carottes navets patates douces, blé)

(1)

Yaourt aromatisé

(2)

Banane

GOÛTER

Goûters préparés par le périscolaire suivant cette liste.



Beurre

Pain



Yaourts

Miel



Fromage blanc

Confiture



Lait

Fruit



Petit suisse

Compote



Pâte à tartiner

Fromage



Céréales

ALERGÈNES

1. Gluten
2. Lait
3. Arachides
4. Fruits à coque
5. Œuf
6. Poisson
7. Crustacés
8. Mollusques
9. Moutarde
10. Sulfites
11. Soja
12. Céleri
13. Sésame
14. Lupin

Ces menus sont susceptibles de contenir des traces de différents allergènes selon la touche du chef. Merci de vous renseigner auprès du responsable de cuisine si besoin de plus d'informations



Volaille française



Porc français



Viande origine France

Produits BIO Sous réserve d'approvisionnement



Label rouge

Issu d'exploitations ou d'ateliers de fabrications des départements 16 et 17

LE SAVIEZ-VOUS ?

Régulièrement, nous proposons un yaourt fermier local

La Chapelle des Pots (17)

MENUS ET GOÛTERS CENTRE DE LOISIRS DU 06 AU 10 AVRIL 2026

LUNDI 06

MARDI 07

MERCREDI 08

JEUDI 09

VENDREDI 10

DÉJEUNER

FERIE

Concombres vinaigrette

(9)(10)

Boullgour aux petits légumes

Haricots rouges, navets, courgettes, carottes

(1) tr (3,4,9,10,12,13)

Yaourt nature sucré

(2)

Galette bretonne

(1)(2)(5) tr (4,11)

Radis roses beurre

(2)

Hachis parmentier

(2) tr (1,4,9,10,12,13)

Emmental

(2)

Compote de pommes

Carottes râpées

(9)(10)

Poisson pané

((1)(6) tr (2,5,8,11,12)

Flageolets

Camembert

(2)

Banane

**Salade de tortis
poivrons rouges maïs**

(1)(9)(10)

**Omelette à l'oignon et
emmental**

(2)(5) tr 1,4,9,10,12,13)

Salade verte

(9)(10)

Petit suisse nature sucré

(2)

poire

GOÛTER

Goûters préparés
par le périscolaire
suivant cette liste.



Beurre

Pain



Yaourts



Miel



Fromage blanc

Confiture



Lait

Fruit



Petit suisse

Compote



Pâte à tartiner

Fromage



Céréales

ALERGÈNES

- | | |
|-------------------|---------------|
| 1. Gluten | 8. Mollusques |
| 2. Lait | 9. Moutarde |
| 3. Arachides | 10. Sulfites |
| 4. Fruits à coque | 11. Soja |
| 5. Œuf | 12. Céleri |
| 6. Poisson | 13. Sésame |
| 7. Crustacés | 14. Lupin |

Ces menus sont susceptibles de contenir des traces de différents allergènes selon la touche du chef. Merci de vous renseigner auprès du responsable de cuisine si besoin de plus d'informations



Volaille française

Porc français



Viande origine
France

Produits BIO Sous réserve
d'approvisionnement



Label rouge

Issu d'exploitations ou
d'ateliers de
fabrications des
départements 16 et 17



LE SAVIEZ-VOUS ?



Le personnel de restauration cuisine avec
coeur et fait tout pour régaler les enfants

MENUS ET GOÛTERS CENTRE DE LOISIRS DU 13 AU 17 AVRIL 2026

LUNDI 13

MARDI 14

MERCREDI 15

JEUDI 16

VENDREDI 17

DÉJEUNER

Maquereau à la moutarde

(6)(9)

Emincé de poulet

Carottes champignons
crème

(2)

Riz

Brie

(2)

Pomme

Taboulé

Semoule tomates concassées
concombres pois chiches

(1)

**Pâtes papillon à la tomate
haricots rouges parmesan**

(1)(2) tr (4,5,9,10,11,12,13)

Gouda

(2)

Poire

**Salade de pommes de
terre thon cornichons**

(6)(9)(10)

**Sauté de porc au
curry**

(2)(10) tr (1,3,4,9,10,12,13)

Haricots verts

Fromage blanc sucré

(2)

**Betteraves cuites avec dés
de pommes**

(2)(9)(10)

Filet de poisson vapeur

(6)

Epinards béchamel

(1)(2) tr (4,9,10,12,13)

Petit suisse nature sucré

(2)

Spéculoos

(1) tr (2)

Céleri rémoulade

(5)(9)(10)(12) tr (1,4,13)



Boeuf bourguignon

Tr (1,3,4,9,10,12,13)

Blé

(1)

Bûche de chèvre

(2)

Tarte aux pommes

(1)(2)

GOÛTER

Goûters préparés
par le périscolaire
suivant cette liste.



Beurre

Pain



Yaourts

Miel



Fromage blanc

Confiture



Lait

Fruit



Petit suisse

Compote



**Pâte à
tartiner**

Fromage



Céréales

ALERGÈNES

- | | |
|-------------------|---------------|
| 1. Gluten | 8. Mollusques |
| 2. Lait | 9. Moutarde |
| 3. Arachides | 10. Sulfites |
| 4. Fruits à coque | 11. Soja |
| 5. Œuf | 12. Céleri |
| 6. Poisson | 13. Sésame |
| 7. Crustacés | 14. Lupin |

Ces menus sont susceptibles de contenir des traces de différents allergènes selon la touche du chef. Merci de vous renseigner auprès du responsable de cuisine si besoin de plus d'informations



Volaille française

Porc français



**Viande origine
France**

**Produits BIO Sous réserve
d'approvisionnement**



Label rouge

Issu d'exploitations ou
d'ateliers de
fabrications des
départements 16 et 17



LE SAVIEZ-VOUS ?

Les fruits et légumes c'est bon...
Mais de saison c'est mieux 😊



MENUS ET GOÛTERS DU 20 AU 24 AVRIL 2026

DÉJEUNER

LUNDI 20

Asperges vinaigrette

(9)(10)

Pilons de poulet
Surgelé



Tr (1,4,9,10,12,13)

Lentilles carottes

Tr (1,4,9,10,12,13)

Edam

(2)

Pomme

MARDI 21

Duo de chou vinaigrette
raisins secs

(9)(10)

Filet de poisson à la
catalane

(6)(9)(10) tr (1,4,12,13)

Pâtes semi complètes

(1)(2)

Tomme blanche

(2)

Crème chocolat

(2)

MERCREDI 22

Pamplemousse

Chipolatas

Tr (1,4,9,10,12,13)



Petits pois carottes

Tr (1,4,9,10,12,13)

Gouda

(2)

Compote pommes bananes

Galette bretonne

(1)(2)(5) tr (4,11)

JEUDI 23

Carottes râpées et pois
chiches grillés

(9)(10)

Lasagnes épinards
mozzarella

(1)(2) tr (4,9,10,12,13)

Yaourt nature sucré

(2)

Pruneaux

VENDREDI 24

Salade de blé surimi olives

(1)(5)(6)(7)(9)(10)

Rôti de boeuf

Tr (1,4,9,10,12,13)



Haricots beurre

Tr (1,4,9,10,12,13)

Camembert

(2)

Banane

GOÛTER

Goûters préparés
par le périscolaire
suivant cette liste.



Beurre

Pain



Yaourts

Miel



Fromage blanc

Confiture



Lait

Fruit



Petit suisse

Compote



Pâte à tartiner

Fromage



Céréales

ALERGÈNES

1. Gluten
2. Lait
3. Arachides
4. Fruits à coque
5. Œuf
6. Poisson
7. Crustacés
8. Mollusques
9. Moutarde
10. Sulfites
11. Soja
12. Céleri
13. Sésame
14. Lupin

Ces menus sont susceptibles de contenir des traces de différents allergènes selon la touche du chef. Merci de vous renseigner auprès du responsable de cuisine si besoin de plus d'informations



Volaille française



Porc français



Viande origine
France

Produits BIO Sous réserve
d'approvisionnement



Label rouge

Issu d'exploitations ou
d'ateliers de
fabrications des
départements 16 et 17



LE SAVIEZ-VOUS ?

Les lentilles et les pois cassés que nous utilisons dans nos recettes sont issus principalement de l'agriculture biologique.



MENUS ET GOÛTERS DU 27 AVRIL AU 01 MAI 2026

DÉJEUNER

LUNDI 27

Concombres fêta

(2)(9)(10)

Pizza steak and cheese

(1)(2) tr (4,5,6,7,8,9,12)

Salade verte

(9)(10)

**Pomme cuite aux
spéculoos**

(1)(2)

MARDI 28

Salade coleslaw

(2)(5)(9)(10) tr (1,4,12,13)

**Filet de poisson sauce
poireaux crème**

(2)(6)

Purée de pois cassés

(2)

Moelleux au citron

(1)(2)(5)

MERCREDI 29

**Salade de boulgour maïs dés
de jambon**

(1)(9)(10)

Rôti de dindonneau



Carottes vichy

(2)

Bûche de chèvre

(2)

Ananas

JEUDI 30

**salade verte avocat
vinaigrette**

(9)(10)

**Sauté de porc aux
olives**



Tr (1,3,4,9,10,12,13)

Frites

Chanteneige

(2)

Oreillons de pêches

VENDREDI 01

FERIE

GOÛTER

Goûters préparés
par le périscolaire
suivant cette liste.



Beurre

Pain



Yaourts

Miel



Fromage blanc

Confiture



Lait

Fruit



Petit suisse

Compote



Pâte à
tartiner

Fromage



Céréales

ALERGÈNES

- | | |
|-------------------|---------------|
| 1. Gluten | 8. Mollusques |
| 2. Lait | 9. Moutarde |
| 3. Arachides | 10. Sulfites |
| 4. Fruits à coque | 11. Soja |
| 5. Œuf | 12. Céleri |
| 6. Poisson | 13. Sésame |
| 7. Crustacés | 14. Lupin |

Ces menus sont susceptibles de contenir des traces de différents allergènes selon la touche du chef. Merci de vous renseigner auprès du responsable de cuisine si besoin de plus d'informations



Volaille française



Porc français



Viande origine
France

Produits BIO Sous réserve
d'approvisionnement



Label rouge

Issu d'exploitations ou
d'ateliers de
fabrications des
départements 16 et 17



LE SAVIEZ-VOUS ?



Nos cuisinières et cuisiniers réalisent régulièrement des gâteaux maison, préparés avec passion et savoir-faire.