

30/03/2026

AU

03/04/2026

Menu Végétarien

LUNDI 30/03/2026	MARDI 31/03/2026	MERCREDI 01/04/2026	JEUDI 02/04/2026	VENDREDI 03/04/2026
		Salade verte vinaigrette		Carottes râpées à l'orange
Sauté de bœuf sauce miron-ton 	Curry de pois chiches 	Steak haché sauce au poivre 	Roti de dinde au jus 	Filet de merlu sauce aurore 
Blé Carottes BIO 	Riz	Boulgour à la tomate	Frites et ketchup	Pommes de terre Epinards béchamel
Pont l'Evêque 	Yaourt BIO à la vanille 	Fromage blanc nature et sucre	Camembert BIO 	Yaourt nature et sucre
Fruit de saison BIO 	Fruit de saison BIO 		Salade de fruits	

Goûters

Gâteau fourré chocolat noisettes Yaourt nature et sucre	Pain et beurre Compote	BN Fruit de saison BIO 	Pain et chocolat Fruit de saison BIO 	Petit beurre Crème dessert chocolat
--	---------------------------	---	---	--

Légende



Label Rouge



Filière Marine Engagée



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Viande Bovine Française (VBF)



Indication Géographique Protégée (IGP)



Local



Agriculture Biologique Europe



Volaille Française



OLV Ovo-lacto-végétarien



Haute Valeur Environnementale (HVE)



CE2 Certification Environnementale de niveau 2



Région Ultrapériphérique (RUP)



Recette du chef



Le Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Nouvelle recette

SEMAINE 15

06/04/2026

AU

10/04/2026

Menu *Végétarien*

LUNDI 06/04/2026	MARDI 07/04/2026	MERCREDI 08/04/2026	JEUDI 09/04/2026	VENDREDI 10/04/2026
Férié		Chou blanc vinaigrette	Œuf mayonnaise	
	Axons de bœuf	Filet de cabillaud sauce Diépoise	Sauté de poulet au jus	Bolognaise de lentilles
	Purée de pommes de terre	Riz Brunoise de légumes	Flageolets Carottes	Coquillettes sauce tomate
	Fromage blanc BIO nature et sucre			Yaourt aromatisé
	Fruit de saison BIO	Flan vanille nappé caramel	Gâteau moelleux au chocolat et chocolat	Fruit de saison BIO

Goûters

	Pain et confiture Lait nature BIO	Croissant et chocolat Fruit de saison	Pain complet et beurre Jus de fruits	Madeleines Compote
--	--------------------------------------	--	---	-----------------------

Légende



Label
Rouge



Filière Marine
Engagée



Plat
végétarien



Appellation d'Origine
Protégée (AOP)



Viande Bovine
Française (VBF)



Indication Géographique
Protégée (IGP)



Local



Agriculture
Biologique Europe



Volaille
Française



OLV Ovo-lacto-végétarien



Haute Valeur
Environnementale
(HVE)



CE2 Certification
Environnementale de niveau 2



Région
Ultrapériphérique
(RUP)



Recette du chef



Le Porc
Français



Bleu Blanc Cœur



Nouvelle recette

LUNDI 13/04/2026	MARDI 14/04/2026	MERCREDI 15/04/2026	JEUDI 16/04/2026	VENDREDI 17/04/2026
		Carottes râpées vinaigrette et feta		Betteraves emmental
Couscous au poulet	Sauté de dinde sauce dijonnaise	Sauté de bœuf sauce carbonnade	Parmentier patate douce et lentilles	Filet de hoki sauce tomate
Semoule Légumes couscous	Torsades Julienne de légumes	Pommes de terre vapeur CE2 Haricots verts BIO	(plat complet)	Riz BIO
Fromage de chèvre	Fromage blanc BIO nature et sucre		Vache qui rit BIO	
Fruit de saison BIO	Banane	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison

Goûters

Pain et chocolat	Palets Breton	Muffin aux pépites de chocolat	Gâteau fourré aux pommes	Pain
Compote	Petit suisse aux fruits	Fruit de saison	Yaourt nature et sucre	Edam

Légende



Label
Rouge



Filière Marine
Engagée



Plat
végétarien



Appellation d'Origine
Protégée (AOP)



Viande Bovine
Française (VBF)



Indication Géographique
Protégée (IGP)



Local



Agriculture
Biologique Europe



Volaille
Française



OLV Ovo-lacto-végétarien



Haute Valeur
Environnementale
(HVE)



CE2 Certification
Environnementale de niveau 2



Région
Ultrapériphérique
(RUP)



Recette du chef



Le Porc
Français



Bleu Blanc Cœur



Nouvelle recette

LUNDI 20/04/2026	MARDI 21/04/2026	MERCREDI 22/04/2026	JEUDI 23/04/2026	VENDREDI 24/04/2026
Carottes râpées BIO et emmental		Salade verte et tomme blanche	Crêpe au fromage	Concombres vinaigrette
Blanquette de dinde	Falafels sauce tomate	Pizza poulet et champignons	Roti de bœuf et mayonnaise	Filet de colin sauce Normande
Blé BIO aux petits légumes	Gratin de pommes de terre et courgettes	(plat complet)	Pom'Rösti aux légumes	Riz
	Saint Nectaire	Fromage blanc nature et sucre		Yaourt BIO vanille
Gâteau moelleux à la cannelle	Liégeois chocolat		Fruit de saison BIO	

Goûters

Pain et beurre	Madeleines	Pain et pâte à tartiner	Petit beurre aux pépites de chocolat	Pain et confiture
Yaourt aromatisé	Fruit de saison BIO	Lait BIO	Compote	Fruit de saison BIO

Légende



Label Rouge



Filière Marine Engagée



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Viande Bovine Française (VBF)



Indication Géographique Protégée (IGP)



Local



Agriculture Biologique Europe



Volaille Française



OLV Ovo-lacto-végétarien



Haute Valeur Environnementale (HVE)



CE2 Certification Environnementale de niveau 2



Région Ultrapériphérique (RUP)



Recette du chef



Le Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Nouvelle recette

Menu **Végétarien**

LUNDI 27/04/2026	MARDI 28/04/2026	MERCREDI 29/04/2026	JEUDI 30/04/2026	VENDREDI 01/05/2026
	Œuf mayonnaise		Salade d'agrumes	Férié
Bolognaise de lentilles	Hachis parmentier maison	Emincé de volaille sauce forestière	Boulettes de bœuf sauce orientale	Joyeuse Fête du 1er Mai
Torsades et fromage râpé	(plat complet)	Haricots blancs	Gratin de coquillettes	
Camembert		Chanteneige BIO 	Yaourt nature et sucre	
Fruit de saison BIO 	Pomme au four topping caramel	Liégeois au chocolat		

Goûters

Pain au chocolat	Pain aux céréales et confiture	Brioche	Pain et beurre	
Lait	Compote	Jus de fruits	Fruit	

Légende



Label Rouge



Filière Marine Engagée



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Viande Bovine Française (VBF)



Indication Géographique Protégée (IGP)



Local



Agriculture Biologique Europe



Volaille Française



OLV Ovo-lacto-végétarien



Haute Valeur Environnementale (HVE)



CE2 Certification Environnementale de niveau 2



Région Ultrapériphérique (RUP)



Recette du chef



Le Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Nouvelle recette

LUNDI 04/05/2026	MARDI 05/05/2026	MERCREDI 06/05/2026	JEUDI 07/05/2026	VENDREDI 08/05/2026
Carottes râpés à l'orange			Concombres vinaigrette BIO	Férié
Emincé de poulet façon kebab	Omelette sauce basquaise	Sauté de bœuf sauce tomate	Marmite de saumon au citron	
Gratiné de patate douce	Petits pois carottes	Coquillettes et fromage râpé	Riz Haricots verts	
Fromage blanc nature et sucre	Cantal	Bûche du Pilat	Yaourt nature et sucre	
	Fruit de saison BIO	Gâteau moelleux aux pêches		

Goûters

Fruit de saison	Petit suisse aux fruits	Fruit de saison	Pain au lait	
Pain et beurre	Madeleines	BN	Chocolat	

Légende



Label Rouge



Filière Marine Engagée



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Viande Bovine Française (VBF)



Indication Géographique Protégée (IGP)



Local



Agriculture Biologique Europe



Volaille Française



OLV Ovo-lacto-végétarien



Haute Valeur Environnementale (HVE)



CE2 Certification Environnementale de niveau 2



Région Ultrapériphérique (RUP)



Recette du chef



Le Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Nouvelle recette

Menu Végétarien

LUNDI 11/05/2026	MARDI 12/05/2026	MERCREDI 13/05/2026	JEUDI 14/05/2026	VENDREDI 15/05/2026
		Concombres vinaigrette	Férié	Fermé
Colin pané aux 3 céréales	Sauté de porc au jus S/P : Sauté de poulet au jus	Cordon bleu		
Riz et courgettes au lait de coco	Epinards Pommes de terre vapeur	Potatoes et ketchup		
Petit suisse aromatisé	Fromage blanc BIO et sucre	Yaourt nature et sucre		
Fruit de saison	Fruit de saison			

Goûters

Compote Barre marbrée	Yaourt à boire Baguette viennoise	Fruit de saison Pain et pâte à tartiner		
--------------------------	--------------------------------------	--	--	--

Légende



Label Rouge



Filière Marine Engagée



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Viande Bovine Française (VBF)



Indication Géographique Protégée (IGP)



Local



Agriculture Biologique Europe



Volaille Française



OLV Ovo-lacto-végétarien



Haute Valeur Environnementale (HVE)



CE2 Certification Environnementale de niveau 2



Région Ultrapériphérique (RUP)



Recette du chef



Le Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Nouvelle recette

0 GASPI

Menu Végétarien

LUNDI 18/05/2026	MARDI 19/05/2026	MERCREDI 20/05/2026	JEUDI 21/05/2026	VENDREDI 22/05/2026
		Salade verte vinaigrette		Salade tomates BIO et mozzarella
Cuisse de poulet rotie au jus <i>Maternelles : aiguillettes de poulet au jus</i>	Accras de morue sauce fromage blanc	Burger au bœuf	Tajine de lentilles	Filet de lieu sauce Diépoise
Petits pois carottes	Riz Haricots verts	Pom'Rostis	Semoule	Quinoa
Brie BIO	Fromage blanc nature et sucre	Yaourt nature et sucre	Emmental	
Fruit de saison	Fruit de saison	ZÉRO GASPI. PLAISIR GARANTI	Salade de fruits	Gâteau moelleux à l'orange

Goûters

Compote Pain et beurre	Lait nature BIO Croissant	Jus de fruits Gâteau pompon cacao	Compote Pain et chocolat	Fruit de saison Pain et confiture
---------------------------	------------------------------	--------------------------------------	-----------------------------	--------------------------------------

Légende



Label Rouge



Filière Marine Engagée



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Viande Bovine Française (VBF)



Indication Géographique Protégée (IGP)



Local



Agriculture Biologique Europe



Volaille Française



OLV Ovo-lacto-végétarien



Haute Valeur Environnementale (HVE)



CE2 Certification Environnementale de niveau 2



Région Ultrapériphérique (RUP)



Recette du chef



Le Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Nouvelle recette

Menu Végétarien

LUNDI 25/05/2026	MARDI 26/05/2026	MERCREDI 27/05/2026	JEUDI 28/05/2026	VENDREDI 29/05/2026
Férié		Salade de tomates	Concombres vinaigrette et feta	
	Chili sin carne 	Hot dog saucisse de volaille	Sauté de bœuf sauce Dijonnaise	Lasagnes au saumon
	Riz	Frites et ketchup	Aubergines à la sauce tomate Coquillettes	(plat complet)
	Camembert BIO 			Yaourt vanille BIO 
	Fruit de saison	Compote	Gâteau Basque	Banane

Goûters

	Compote Pain céréales et confiture	Fruit de saison Moelleux fourré aux pommes	Fruit de saison Pain et chocolat	Crème dessert vanille Galettes Saint Michel
--	---------------------------------------	---	-------------------------------------	--

Légende



Label Rouge



Filière Marine Engagée



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Viande Bovine Française (VBF)



Indication Géographique Protégée (IGP)



Local



Agriculture Biologique Europe



Volaille Française



OLV Ovo-lacto-végétarien



Haute Valeur Environnementale (HVE)



CE2 Certification Environnementale de niveau 2



Région Ultrapériphérique (RUP)



Recette du chef



Le Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Nouvelle recette

LUNDI 01/06/2026	MARDI 02/06/2026	MERCREDI 03/06/2026	JEUDI 04/06/2026	VENDREDI 05/06/2026
	Tomates vinaigrette et mozzarella	Melon Charentais	Carottes râpées et tomme blanche	
Sauté de bœuf sauce basquaise 	Roti de dinde 	Pizza au fromage de brebis	Curry de pois chiches	Filet de cabillaud sauce espagnole 
Duo pommes de terre carottes	Flageolets	Salade verte décors	Riz	Blé Brunoise de légumes
Cantal 			Fromage blanc nature et sucre	Saint Nectaire 
Quatre-quarts	Fruit de saison	Pomme au four		Fruit de saison

Goûters

Pain complet et beurre Fruit de saison BIO 	Pain Chanteneige BIO 	Yaourt à boire Pain au chocolat	Pain au lait Chocolat	Yaourt aromatisé Palets Breton
---	---	------------------------------------	--------------------------	-----------------------------------

Légende



Label
Rouge



Filière Marine
Engagée



Plat
végétarien



Appellation d'Origine
Protégée (AOP)



Viande Bovine
Française (VBF)



Indication Géographique
Protégée (IGP)



Local



Agriculture
Biologique Europe



Volaille
Française



OLV Ovo-lacto-végétarien



Haute Valeur
Environnementale
(HVE)



CE2 Certification
Environnementale de niveau 2



Région
Ultrapériphérique
(RUP)



Recette du chef



Le Porc
Français



Bleu Blanc Cœur



Nouvelle recette

Menu Végétarien

LUNDI 08/06/2026	MARDI 09/06/2026	MERCREDI 10/06/2026	JEUDI 11/06/2026	VENDREDI 12/06/2026
	Melon Charentais	Carottes râpées	Avocat vinaigrette	
Nuggets de pois BIO	Sauté de bœuf sauce provençale	Emincé de poulet au curry	Lasagnes aux légumes du soleil BIO	Cari de poisson à la Réunionnaise
Pommes de terre sauce tomate	Semoule BIO Ratatouille BIO	Riz	(plat complet)	Riz Banane plantain
Brebis crème	Yaourt nature et sucre			Brie
Fruit de saison		Crème dessert vanille	Fruit de saison	Salade de fruits

Goûters

Galette St Michel Petit suisse aromatisé	Palets Breton Compote	Moelleux fourré fraise Yaourt à boire	Yaourt nature et sucre BN	Jus de fruits Pain aux céréales et beurre
---	--------------------------	--	------------------------------	--

Légende



Label
Rouge



Filière Marine
Engagée



Plat
végétarien



Appellation d'Origine
Protégée (AOP)



Viande Bovine
Française (VBF)



Indication Géographique
Protégée (IGP)



Local



Agriculture
Biologique Europe



Volaille
Française



OLV Ovo-lacto-végétarien



Haute Valeur
Environnementale
(HVE)



CE2 Certification
Environnementale de niveau 2



Région
Ultrapériphérique
(RUP)



Recette du chef



Le Porc
Français



Bleu Blanc Cœur



Nouvelle recette

Menu *Végétarien*

LUNDI 15/06/2026	MARDI 16/06/2026	MERCREDI 17/06/2026	JEUDI 18/06/2026	VENDREDI 19/06/2026
	Œuf mayonnaise	Salade de pâtes	Taboulé aux légumes	
Sauté de porc à la Dijonnaise S/P : Sauté de dinde sauce Dijonnaise	Curry haricots rouges et carottes	Roti de bœuf et ketchup	Pizza Margherita	Aiguillettes de saumon meunière
Gratin pommes de terre et courgettes	Riz	Courgettes à la tomate	(plat complet)	Purée de haricots verts
Saint Paulin	Fromage blanc nature et sucre		ÉTÉ EN MÉDITERRANÉE	Yaourt nature et sucre
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO	Beignet chocolat et noisettes	Fruit de saison

Goûters

Brioche Yaourt nature et sucre	Pain au lait Fruit de saison	Croissant Lait chocolaté	Fruit de saison BIO Pain et beurre	Crêpe sucrée Lait nature BIO
-----------------------------------	---------------------------------	-----------------------------	---------------------------------------	---------------------------------

Légende



Label Rouge



Filière Marine Engagée



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Viande Bovine Française (VBF)



Indication Géographique Protégée (IGP)



Local



Agriculture Biologique Europe



Volaille Française



OLV Ovo-lacto-végétarien



Haute Valeur Environnementale (HVE)



CE2 Certification Environnementale de niveau 2



Région Ultrapériphérique (RUP)



Recette du chef



Le Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Nouvelle recette

Menu Végétarien

LUNDI 22/06/2026	MARDI 23/06/2026	MERCREDI 24/06/2026	JEUDI 25/06/2026	VENDREDI 26/06/2026
	Œuf mayonnaise	Salade verte vinaigrette et tomme blanche	Concombres vinaigrette	Tomates vinaigrette
Emincé de bœuf au jus 	Roti de dinde et ketchup 	Cordon bleu 	Chakalaka (haricots blancs, pois chiches, poivrons)	Marmite de colin sauce ciboulette 
Cordiale de légumes Pommes de terre vapeur	Salade de pâtes	Coquillettes	Riz	Blé
Fromage blanc nature et sucre			Yaourt nature et sucre	
Fruit de saison BIO 	Fruit de saison	Crème dessert au chocolat		Gâteau moelleux à la vanille 

Goûters

Moelleux fourré Yaourt nature et sucre	Jus de fruit Pain complet et beurre	Fruit de saison Beignets pommes	Compote Pain et confiture	Fruit de saison Pain et pâte à tartiner
---	--	------------------------------------	------------------------------	--

Légende



Label Rouge



Filière Marine Engagée



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Viande Bovine Française (VBF)



Indication Géographique Protégée (IGP)



Local



Agriculture Biologique Europe



Volaille Française



OLV Ovo-lacto-végétarien



Haute Valeur Environnementale (HVE)



CE2 Certification Environnementale de niveau 2



Région Ultrapériphérique (RUP)



Recette du chef



Le Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Nouvelle recette

Menu Végétarien

LUNDI 29/06/2026	MARDI 30/06/2026	MERCREDI 01/07/2026	JEUDI 02/07/2026	VENDREDI 03/07/2026
	Concombre BIO vinaigrette 	Tomates vinaigrette	Melon Charentais	
Sauté de poulet 	Tomate farcie végétarienne 	Emincé de dinde sauce colombo 	Bolognaise au bœuf 	Colin meunière 
Petits pois et carottes	Riz	Pommes de terre croquettes	Torsades et fromage râpé	Blé sauce tomate
Carré de l'est	Yaourt nature et sucre	Fromage blanc nature et sucre		Coulommiers
Fruit de saison			Mousse au chocolat	Fruit de saison

Goûters

Pain et confiture	Pain	Lait chocolaté	Fruit de saison	Pain et beurre
Yaourt nature et sucre	Emmental	BN	Madeleine	Petit suisse aromatisé

Légende



Label Rouge



Filière Marine Engagée



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Viande Bovine Française (VBF)



Indication Géographique Protégée (IGP)



Local



Agriculture Biologique Europe



Volaille Française



OLV Ovo-lacto-végétarien



Haute Valeur Environnementale (HVE)



CE2 Certification Environnementale de niveau 2



Région Ultrapériphérique (RUP)



Recette du chef



Le Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Nouvelle recette