

 du 09 au 13 mars 2026  Cœur de Picardie				
MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
Menu Végétarien				
ENTREES	Rosette et cornichons	Betteraves rouges HVE vinaigrette		Carottes râpées CE2 vinaigrette
Menus de substitutions :	 Chou rouge HVE mimolette			
PLAT	Kebab de volaille sauce tomate	Omelette au fromage		Rôti de dinde sauce barbecue
Menus de substitutions :	Galette de soja sauce tomate			Brandade de poisson P4C
GARNITURE	Pommes rissoiées	Purée de carottes HVE		Coquillettes HVE
LAITAGE	Chanteneige BIO	Carré fondu		Petit-suisse aromatisé BIO
DESSERT	<u>orange</u> Fruit de saison BIO	Compote de poires		Gâteau du Chef au yaourt
 Légumes et fruits frais  Nouveauté  HVE  MSC  Agri éthique France  AOP  IGP  Région UltraPérphérique  Produits biologiques  CE2				
P4C: Préparé et Cuisiné par le Chef de la Cuisine Centrale 				
Nous te souhaitons un bon appétit ! 				
sous réserve de disponibilité de l'ensemble des produits prévus au menu du jour				

 du 16 au 20 mars 2026  Cœur de Picardie				
MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
ENTREES	Potage du Chef au potiron 	Salade de riz		Salade de crudités emmental
 				
				
Menus de substitutions :				
PLAT	Cordon bleu de volaille	Lasagnes bolognaise		Aiguillettes végétales sauce masala
Menus de substitutions :				
	Crousti fromage	Lasagnes au saumon		Nuggets de poisson et ketchup
GARNITURE	Petits-pois à l'étuvée	Salade verte 		Purée
LAITAGE	Edam BIO 	Gouda BIO 		Vache picon
DESSERT	Yaourt fermier à la vanille 	 Fruit de saison RUP 	Semoule au lait	 Fruit de saison BIO 
P4C: Préparé et Cuisiné par le Chef de la Cuisine Centrale  Nous te souhaitons un bon appétit ! 				
 Légumes et fruits frais  Nouveauté  HVE  Agri éthique France  MSC  AOP  IGP  Produits biologiques  CEZ				
sous réserve de disponibilité de l'ensemble des produits prévus au menu du jour				

		du 23 au 27 mars 2026			
MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Potage du Chef aux légumes 	Macédoine mayonnaise		Taboulé oriental	Céleri râpé CE2 sauce rose 
Menus de substitutions :					
PLAT	Gratin de pommes de terre au jambon de dinde	Tarte au fromage 		Emincé de volaille sauce ail et fines herbes	Poisson pané
Menus de substitutions :					
GARNITURE	PLAT COMPLET	Purée de brocolis		Purée de patate douce	Farfalles à la tomate
LAITAGE	Emmental BIO 	Chanteneige BIO 		Camembert	Yaourt sucré BIO 
DESSERT	Fruit de saison HVE 	Compote de pêches BIO 		Yaourt fermier fraise 	Beignet chocolat
P4C: Préparé et Cuisiné par le Chef de la Cuisine Centrale  Nous te souhaitons un bon appétit !  sous réserve de disponibilité de l'ensemble des produits prévus au menu du jour					

 Madelaine		du 30 mars au 03 avril 2026		 Pays Picardie	
MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Menu Végétarien					
ENTREES	Salade verte	Carottes râpées BIO vinaigrette		Soupe P4C de carotte au lait de coco	Chou rouge HVE vinaigrette au miel
Menus de substitutions :				Céleri CE2 rémoulade	
PLAT	Haché de veau sauce tomate	Nuggets végétariens		<i>Thaïlande</i> Nems de volaille	Colin MSC sauce hollandaise
Menus de substitutions :				Beignets de calamars	
GARNITURE	Purée	Coquillettes HVE		Nouilles IGP sautées	Riz de Camargue IGP
LAITAGE	Edam	Carré fondu		Yaourt fermier sucré	Fromage blanc aux fruits BIO
DESSERT	Fruit de saison BIO	Mousse au chocolat		Gâteau du Chef à la noix de coco	Fruit de saison HVE
P4C: Préparé et Cuisiné par le Chef de la Cuisine Centrale					
Nous te souhaitons un bon appétit !					
sous réserve de disponibilité de l'ensemble des produits prévus au menu du jour					

		du 06 au 10 avril 2026			
LUNDI		MARDI		MERCREDI	
MIDI		Menu Végétarien		Menu du printemps	
ENTREES		Salade de crudités emmental		Œuf dur mayonnaise	
Menus de substitutions :					
PLAT		Saucisses végétales et ketchup		Navarin de boulettes d'agneau	
Menus de substitutions :				Navarin de boulettes de soja	
GARNITURE		Pommes sautées		Semoule	
LAITAGE		Petit-suisse sucré		Vache picon	
DESSERT		Fruit de saison RUP		Donut	
P4C: Préparé et Cuisiné par le Chef de la Cuisine Centrale		Légumes et fruits frais		AOP AOC IGP	
		Nouveauté		Agri éthique France	
		HVE		Région UltraPériphérique	
		MSC		Produits biologiques	
		Agri éthique France		CE2	

Nous te souhaitons un bon appétit !

sous réserve de disponibilité de l'ensemble des produits prévus au menu du jour