







# MENU ROUVRES



## SEMAINE 52 - DU 22 AU 26 DECEMBRE 2025 (VACANCES)

lundi 22 décembre 2025	mardi 23 décembre 2025	mercredi 24 décembre 2025	jeudi 25 décembre 2025	vendredi 26 décembre 2025
<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Pizza au fromage</p> <p>Salade composée (garniture)</p> <p>Purée de fruits</p> 	<p>Taboulé </p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Haricots verts</p> <p>Petits suisses aux fruits</p> <p>S/V : Nuggets de fromage</p>	<p>Friand au fromage</p> <p>Escalope de poulet au jus</p> <p>Gratin de butternut </p> <p>Banane</p> <p>S/V : Poisson mariné</p>		<p>Filet de colin à la provençale </p> <p>Riz</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit</p>
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>		<b>GOÛTER</b>
Madeleine	Barre de céréales	Plumetis chocolat		Briochette aux pépites de chocolat
Jus de pommes	Lait nature	Compote de pommes		Yaourt aromatisé

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

### INFORMATIONS:



- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc



# MENU ROUVRES



## SEMAINE 01 - DU 29 DECEMBRE 2025 AU 02 JANVIER 2026 (VACANCES)

lundi 29 décembre 2025	mardi 30 décembre 2025	mercredi 31 décembre 2025	jeudi 1 janvier 2026	vendredi 2 janvier 2026
<p>Potage carottes crème</p> <p>Jambon *</p> <p>Coquillettes</p> <p>Fruit</p> <p>S/P : Jambon de dinde</p> <p>S/V : Bouchées végétales</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Omelette</p> <p>Gratin de légumes</p> <p>Compote pommes/abricots</p> 	<p>Rôti de dinde</p> <p>Carottes au jus</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Madeleine</p> <p>S/V : Croustillant fromage épinards</p>		<p>Poisson pané sauce tartare</p> <p>Frites</p> <p>Chantailou</p> <p>Fruit</p>
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>		<b>GOÛTER</b>
Cake pépites chocolat	Cake fourré abricots	Moelleux		Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Compote de pommes	Yaourt à boire à l'abricot		Petit suisse sucré

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

### INFORMATIONS:

- S/P : Sans Porc    S/V : Sans Viande    PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
  - \* Plat contenant du porc



# MENU ROUVRES



**SEMAINE 02 - DU 05 AU 09 JANVIER 2026**

lundi 5 janvier 2026	mardi 6 janvier 2026	mercredi 7 janvier 2026	jeudi 8 janvier 2026	vendredi 9 janvier 2026
<p>Potage 7 légumes </p> <p>Lasagnes à la provençale (pc)</p> <p>Yaourt aromatisé </p> 	<p>Tarte au fromage</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Purée de butternut</p> <p>Fruit</p> <p>S/V : Poisson pané</p>	<p>Sauté de veau marengo pommes rissolées</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit</p> <p>S/V : Bouchées de sarrasin</p>	<p><b>BRIOCHE</b></p>  <p><b>DES ROIS</b></p>	<p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>Filet de colin meunière</p> <p>Beignets de chou fleur</p> <p>Flan nappé caramel</p>
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Cake carré nature	Gaufre	Madeleine	Barre de céréales	Pain au lait
Compote de pommes	Lait au chocolat	Jus multi fruits	Yaourt à boire à la vanille	Barre de chocolat 



Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

### INFORMATIONS:

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



## MENU ROUVRES



**SEMAINE 03 - DU 12 AU 16 JANVIER 2026**

lundi 12 janvier 2026	mardi 13 janvier 2026	mercredi 14 janvier 2026	jeudi 15 janvier 2026	vendredi 16 janvier 2026
<p>Accras de poisson</p> <p>Sauté de bœuf aux carottes (pc) </p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Potage tomate basilic</p> <p>Rôti de porc au thym* </p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Compote de pommes</p> <p>S/P : Rôti de dinde</p> <p>S/V : Omelette</p>	<p>Paupiette de dinde sauce fromagère</p> <p>Ebly aux légumes</p> <p>Yaourt au sucre de canne</p> <p>Far breton aux poires "maison" </p> <p>S/V: Falafels en sauce</p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Ingrédients pour chili végétarien (Egrené végétal)  </p> <p>Eclair au chocolat </p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Fruit</p>
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Cake fourré chocolat	Roulé abricots	Biscuit	Gaufrette chocolat	Pain au chocolat
Yaourt à boire à l'abricot	Lait au chocolat	Petit suisse aux fruits	Compote de pommes	Yaourt sucré

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

### INFORMATIONS:

**Chili végétarien :** Égrené de blé, tomates, poivrons, haricots rouges, riz

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



**SEMAINE 04 - DU 19 AU 23 JANVIER 2026**

lundi 19 janvier 2026	mardi 20 janvier 2026	mercredi 21 janvier 2026	jeudi 22 janvier 2026	vendredi 23 janvier 2026
<p>Saucisse de Strasbourg*</p> <p>Coquillettes</p> <p>Vache qui rit </p> <p>Crème vanille </p> <p>S/P : Saucisses de volaille</p> <p>S/V : Pané de blé tomates mozarella</p>	<p>Pâté en croûte *</p> <p>Pépites de colin aux 3 céréales </p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Tarte aux pommes </p> <p>S/P : Pâté en croûte de volaille</p> <p>S/V : Salade de pâtes</p>	<p>Chipolatas aux herbes * </p> <p>Petits pois carottes</p> <p>Samos</p> <p>Gâteau fromage blanc fleur oranger maison </p> <p>S/P: Saucisses de volaille</p> <p>S/V: Bouchées de sarrasin</p>	<p>Carottes râpées  </p> <p>Colombo de veau (pc) </p> <p>Banane </p> <p>S/V: Colombo de poisson (pc)</p>	<p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>Croustillant fromage</p> <p>Lentilles garnies </p> <p>Compote pommes/framboises</p>
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Petit beurre	Emmental	Biscuit	Palmiers	Pain au lait
Petit suisse sucré	Jus d'orange	Yaourt à boire à la fraise	Lait au chocolat	Barre de chocolat

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**

**Colombo de veau :** Courgettes, pdt, tomates, sauce curry

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



# MENU ROUVRES



**SEMAINE 05 - DU 26 AU 30 JANVIER 2026**

lundi 26 janvier 2026	mardi 27 janvier 2026	mercredi 28 janvier 2026	jeudi 29 janvier 2026	vendredi 30 janvier 2026
<p>Betteraves à l'échalote</p> <p>Cuisse de poulet rôtie</p> <p>Ebly</p> <p>Petits suisses aux fruits</p> <p>S/V : Omelette</p>	<p>Poisson pané </p> <p>Courgettes sautées et pommes de terre</p> <p>Fromage ovale</p> <p>Compote de pommes </p>	<p>Steak hache de bœuf et ketchup</p> <p>Frites</p> <p>Vache qui rit </p> <p>Mousse au chocolat maison vg </p> <p>S/V: Falafels en sauce</p>	<p>Ingrédients pour couscous végétal </p> <p>Semoule</p> <p>Samos</p> <p>Banane </p>	<p>Crêpe jambon-fromage* </p> <p>Boulettes de bœuf aux oignons </p> <p>Haricots verts </p> <p>Crêpe au sucre </p> <p>S/P : Crêpe au fromage</p> <p>S/V : Crêpe au fromage / Poisson meunière</p>
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Madeleine	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Roulé au chocolat	Briochette aux pépites de chocolat
Jus de pommes	Lait nature	Compote de pommes	Jus multi fruits	Yaourt aromatisé

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**

**Couscous végétal** : boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous

- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc



# MENU ROUVRES



**SEMAINE 06 - DU 02 AU 06 FEVRIER 2026**

lundi 2 février 2026	mardi 3 février 2026	mercredi 4 février 2026	jeudi 5 février 2026	vendredi 6 février 2026
<p>Rissolette de veau</p> <p>Pâtes</p> <p>Pont l'évêque </p> <p>Liégeois vanille</p> <p>S/V : Pané de blé fromage épinards</p>	<p>Colin poêlé au beurre </p> <p>Beignets de chou fleur</p> <p>Gouda</p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p>Cassoulet (pc)* </p> <p>Edam</p> <p>Ile flottante</p> <p>S/P : Cassoulet au poulet (PC)</p> <p>S/V : Bouchées végétales et haricots cocos</p>	<p>Emincé de poulet façon kebab</p> <p>Boulghour à la tomate</p> <p>Petits suisses aux fruits </p> <p>Palet breton </p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>Arancini tomate mozzarella</p> <p>Gratin d'épinards </p> <p>Gâteau basque</p> <p></p>
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Cake pépites chocolat	Cake fourré abricots	Moelleux	Galette bretonne	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Compote de pommes	Yaourt à boire à l'abricot	Jus de pommes	Petit suisse sucré

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**











S/P : Sans Porc    S/V : Sans Viande    PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



**SEMAINE 07 - DU 09 AU 13 FEVRIER 2026**

lundi 9 février 2026	mardi 10 février 2026	mercredi 11 février 2026	jeudi 12 février 2026	vendredi 13 février 2026
<p>Potage carottes crème</p> <p>Sauté de porc à la moutarde*</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Riz au lait</p> <p>S/P : Sauté de poulet à la moutarde</p> <p>S/V: Poisson pané</p>	<p><b>J'PEUX PAS</b></p>  <p><b>J'AI CROZIFLETTE</b></p>	<p>Boulettes d'agneau au curry</p> <p>Lentilles vertes  </p> <p>Maroilles</p> <p>Tarte flan maison </p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Tomates farcies veggi's</p> <p>Riz</p> <p>Fromage frais sucré </p> 	<p>Tranche de surimi mayonnaise</p> <p>Pave de hoki au citron vert </p> <p>Petits pois </p> <p>Banane</p>
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Cake carré nature	Gaufre	Madeleine	Barre de céréales	Pain au lait
Compote de pommes	Lait au chocolat	Jus multi fruits	Yaourt à boire à la vanille	Barre de chocolat 








 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**

- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc



**SEMAINE 08- DU 16 AU 20 FEVRIER 2026 (VACANCES OISE - ECOLE ILE DE FRANCE)**

lundi 16 février 2026	mardi 17 février 2026	mercredi 18 février 2026	jeudi 19 février 2026	vendredi 20 février 2026
<p>Sardine à la tomate</p> <p>Bœuf bourguignon (pc) </p> <p>Petits suisses aux fruits </p> <p>S/V : Poisson pané</p>	<p>Nems au poulet</p> <p>Sauté de porc au caramel*</p> <p>Nouilles sautées</p> <p>Dessert à la noix de coco</p> <p>S/P : Sauté de poulet au caramel</p> <p>S/V : Nems aux légumes / Omelette</p>	<p>Roti de dinde a la cocotte</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Quatre quarts aux pralines roses maison</p> <p>S/V: Falafels sauce blanche à la menthe</p>	<p>Tarte tomate chèvre</p> <p>Bouchées végétales</p> <p>Mijote de légumes d'hiver </p> <p>Yaourt sucré </p> 	<p>Poisson meunière </p> <p>Rosties aux légumes</p> <p>Kiri</p> <p>Fruit </p>
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Cake fourré chocolat	Roulé abricots	Biscuit	Gaufrette chocolat	Pain au chocolat
Yaourt à boire à l'abricot	Lait au chocolat	Petit suisse aux fruits	Compote de pommes	Yaourt sucré

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**

**Mijoté de légumes d'hiver :** Carottes, panais, poireaux, pommes de terre

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison







- \* Plat contenant du porc



# MENU ROUVRES



## SEMAINE 09 - DU 23 AU 27 FEVRIER 2026 (VACANCES)

lundi 23 février 2026	mardi 24 février 2026	mercredi 25 février 2026	jeudi 26 février 2026	vendredi 27 février 2026
<p>Raviolini ricotta et épinards (pc)</p> <p>Six de Savoie</p> <p>Compote de pommes</p> 	<p>Potage 7 légumes</p> <p>Tajine de poissons pommes de terre et olives (pc)  </p> <p>Fruit</p>	<p>Tarte aux poireaux</p> <p>Emincé de poulet au gingembre</p> <p>Duo de fleurette </p> <p>Gâteau au chocolat "maison" </p> <p>S/V : Marmite de poisson</p>	<p>Salade coleslaw </p> <p>Cheeseburger </p> <p>Frites</p> <p>Donuts</p> <p>S/V : Fish burger</p>	<p>Pizza</p> <p>Paupiette de veau a la tomate</p> <p>Carottes au jus</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>S/V : Poisson gratiné au fromage</p>
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Petit beurre	Cake carré nature	Biscuit	Palmiers	Pain au lait
Petit suisse sucré	Jus d'orange	Yaourt à boire à la fraise	Lait au chocolat	Barre de chocolat 

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

### INFORMATIONS:

**Salade coleslaw** : chou blanc et carottes râpées

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



# MENU ROUVRES



**SEMAINE 10 - DU 02 AU 06 MARS 2026 (ECOLE OISE - VACANCES ILE DE FRANCE)**

lundi 2 mars 2026	mardi 3 mars 2026	mercredi 4 mars 2026	jeudi 5 mars 2026	vendredi 6 mars 2026
<p>Blanc de poulet a la crème</p> <p>Gratin d'épinards </p> <p>Petits suisses</p> <p>Fruit</p> <p>S/V: Pané de blé fromage épinards</p>	<p>Feuilleté aux fromages</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts</p> <p>Crème vanille</p> <p>S/V : Poisson pané</p>	<p>Boulettes d'agneau sauce aux herbes</p> <p>Semoule</p> <p>Cantal</p> <p>Mousse à la framboise maison </p> <p>S/V : Poisson sauce aux herbes</p>	<p>Filet de colin façon papillote </p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit</p>	<p>Concombre au yaourt </p> <p>Croustillant fromage</p> <p>Lentilles garnies </p> <p>Banane </p>
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Madeleine	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Roulé au chocolat	Briochette aux pépites de chocolat
Jus de pommes	Lait nature	Compote de pommes	Jus multi fruits	Yaourt aromatisé












Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

**INFORMATIONS :**

- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc



**SEMAINE 11 - DU 09 AU 13 MARS 2026**

lundi 9 mars 2026	mardi 10 mars 2026	mercredi 11 mars 2026	jeudi 12 mars 2026	vendredi 13 mars 2026
<p>Lasagnes végétarienne (pc)</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit </p>	<p>Brandade de poisson (pc) </p> <p>Camembert </p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Sardine beurre</p> <p>Saute de bœuf à l'ancienne </p> <p>Cocos à la tomate </p> <p>Panacotta au coulis de fruits maison </p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Salade tomate et maïs</p> <p>Paella (pc) </p> <p>Crème vanille </p> <p>S/V : Paella poisson (PC)</p>	<p>Pizza</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Ratatouille</p> <p>Petits suisses aux fruits </p> <p>S/V : Poisson pané</p>
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Cake pépites chocolat	Cake fourré abricots	Moelleux	Galette bretonne	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Compote de pommes	Yaourt à boire à l'abricot	Jus de pommes 	Petit suisse sucré

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	










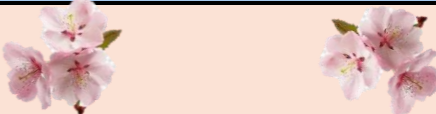



**INFORMATIONS :**

**Sauté de boeuf à l'ancienne :** oignons, champignons, carottes

- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc



**SEMAINE 12 - DU 16 AU 20 MARS 2026**

lundi 16 mars 2026	mardi 17 mars 2026	mercredi 18 mars 2026	jeudi 19 mars 2026	vendredi 20 mars 2026
Potage poireaux pommes de terre Gratin de coquillettes au jambon de dinde (pc)   Liégeois chocolat   S/V : Gratin de coquillettes au fromage (PC)	Tarte au fromage Poisson pané Gratin d'épinards   Gâteau de semoule	Poulet rôti Beignets de brocolis Petits suisses sucrés Quatre quart "maison"   S/V: Poisson aux olives	Concombre bulgare   Omelette Gratin dauphinois   Fruit  	 Repas du printemps  Le menu vous sera communiqué ultérieurement    <b>PRINTEMPS</b>
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Cake carré nature	Gaufre	Madeleine	Barre de céréales	Pain au lait
Compote de pommes	Lait au chocolat	Jus multi fruits 	Yaourt à boire à la vanille	Barre de chocolat 

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**

**Concombre bulgare :** crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre

S/P : Sans Porc    S/V : Sans Viande    PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison






- \* Plat contenant du porc



# MENU ROUVRES



**SEMAINE 13 - DU 23 AU 27 MARS 2026**

lundi 23 mars 2026	mardi 24 mars 2026	mercredi 25 mars 2026	jeudi 26 mars 2026	vendredi 27 mars 2026
Radis beurre	Aiguillettes de blé et emmental	Feuilleté aux fromages	Nuggets de poulet	Tomate vinaigrette
Rôti de dinde	Gratin de courgettes	Bœuf façon moussaka (pc) 	Haricots plats a la tomate	Filet de colin façon papillote 
Pommes sautées	Petits suisses aux fruits 	Fruit	Tomme blanche	Semoule
Liégeois vanille 	Cookies vanille pépites de chocolat 	S/V : Omelette	Banane	Crème chocolat
S/V : Poisson en sauce			S/V: Nuggets de fromage	
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Cake fourré chocolat	Roulé abricots	Biscuit	Gaufrette chocolat	Pain au chocolat
Yaourt à boire à l'abricot	Lait au chocolat	Petit suisse aux fruits	Compote de pommes	Yaourt sucré

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

**INFORMATIONS :**

- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc



# MENU ROUVRES



**SEMAINE 14 - DU 30 MARS AU 03 AVRIL 2026**

lundi 30 mars 2026	mardi 31 mars 2026	mercredi 1 avril 2026	jeudi 2 avril 2026	vendredi 3 avril 2026
<p>Lasagnes à la provençale (pc) </p> <p>St moret</p> <p>Fruit </p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Poule au pot (pc) </p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>S/V : Pané de blé fromage épinards</p>	<p>Concombre à la crème </p> <p>Croque monsieur *</p> <p>Salade composée (garniture) </p> <p>Crème dessert pop corn maison </p> <p>S/P : Pizza au fromage</p> <p>S/V: Pizza au fromage</p>	<p><b>MENU PÂQUES</b></p> <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p>	<p>Saucisson à l'ail *</p> <p>Filet de poisson a la bordelaise </p> <p>Gratin de butternut</p> <p>Liégeois vanille </p> <p>S/P : Roulade de volaille</p> <p>S/V : Tarte aux poireaux</p>
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Petit beurre	Cake carré nature	Biscuit	Palmiers	Pain au lait
Petit suisse sucré	Jus d'orange	Yaourt à boire à la fraise	Lait au chocolat	Barre de chocolat

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

**INFORMATIONS :**

**Lasagnes à la provençale :** pâtes fraîches, tomates, courgettes, poivrons, crème, emmental

**Salade composée :** tomates, salade verte, maïs









S/P : Sans Porc    S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



**SEMAINE 15 - DU 06 AU 10 AVRIL 2026**

lundi 6 avril 2026	mardi 7 avril 2026	mercredi 8 avril 2026	jeudi 9 avril 2026	vendredi 10 avril 2026
	<p>Tarte au fromage</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts </p> <p>Fruit</p> <p>S/V : Poisson pané</p>	<p>Friand au fromage</p> <p>Calamars à la romaine</p> <p>Rosties aux légumes</p> <p>Yaourt sucré </p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Hachis parmentier "maison" (PC) </p> <p>Fruit</p> <p>S/V : Hachis parmentier de poisson( PC)</p>	<p>Salade Grecque  </p> <p>Raviolini mozzarella et tomate (pc)</p> <p>Banane sauce chocolat</p> 
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Madeleine	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Roulé au chocolat	Briochette aux pépites de chocolat
Jus de pommes 	Lait nature	Compote de pommes	Jus multi fruits	Yaourt aromatisé

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**

**Salade grecque : Concombres, tomates, féta, oignons rouges, olives noires**

- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc
- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire