

|                                  |
|----------------------------------|
| Crudités fruits crus             |
| Cuidites Légumes cuits           |
| Entrée + 15 % de lipides         |
| Produits frits + 15 % de lipides |
| Féculents                        |
| Fromage + de 100 mg calcium      |
| Produit laitier                  |



Choix végétarien



Produit Bio



## MENUS

|                            |
|----------------------------|
| Plat protidique P/L < 1    |
| Plat < 70% V O P           |
| Poisson Œuf P/L > 2        |
| Viande Volaille non hachée |
| Pâtisserie > 15% lipides   |
| Dessert > 20 gr glucide/P  |

SEMAINE DU : 16 mars 2026 AU: 20 mars 2026

|                 | lundi 16 mars 2026                                              | mardi 17 mars 2026                                                  | jeudi 19 mars 2026                                                             | vendredi 20 mars 2026                                                              |
|-----------------|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Entrées         | Jambon du morvan<br>Rosette<br>Pâté de campagne<br>Salade verte | Carottes râpées<br>Céleri remoulade<br>Chou au lard<br>Salade verte | Terrine de Légumes<br>Toast au camembert<br>Terrine de poisson<br>Salade verte | Salade verte à composer<br>Noix, Croûtons, lardons, dés d'emmental<br>Salade verte |
| Plat protidique | Steak haché<br>Poisson pané                                     | Tomates farcies<br>Omelette                                         | Emincé de volaille au cidre<br>Dos de colin sauce normande                     | Rôti de porc<br>Pané fromager                                                      |
| Garniture       | Carottes à la crème<br>Pâtes au beurre                          | Riz<br>Haricots verts                                               | Pommes sautées<br>Champignons persillés                                        | Lentilles<br>Poêlée ratatouille                                                    |
| Produit laitier | Yaourt nature fermier<br>Fromage AOC AOP coupe                  | Yaourt nature fermier<br>Fromage AOC AOP coupe                      | Yaourt nature fermier<br>Fromage AOC AOP coupe                                 | Yaourt nature fermier<br>Fromage AOC AOP coupe                                     |
| Dessert         | Faisselle fermier aux fruits<br>Fruit frais                     | Compote<br>Liégeoise de fruits<br>Fruit frais                       | Tarte Normande ou Entremet<br>poire caramel ou tarte Bordelaise<br>Fruit frais | Fruit frais                                                                        |

SEMAINE DU : 23 mars 2026 AU: 27 mars 2026

|                 | lundi 23 mars 2026                                            | mardi 24 mars 2026                                              | jeudi 26 mars 2026                                                                            | vendredi 27 mars 2026                                                          |
|-----------------|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| Entrées         | Radis, Chou au lard,<br>Concombres à la crème<br>Salade verte | Haricots niçoise,<br>Betteraves, Salade de maïs<br>Salade verte | Salade verte                                                                                  | Salade verte à composer<br>(croûtons, noix, emmental, lardons)<br>Salade verte |
| Plat protidique | Boulettes merguez<br>Tajine de poisson                        | Carbonade flamande<br>Œufs brouillés à la tomate                | Assiette comtoise charcutière<br>(Pommes vapeur, Cancoillotte, Jambon du Haut doubs, Morteau) | Quenelles gratinées<br>Poisson meunière                                        |
| Garniture       | Légumes couscous<br>Semoule                                   | Pennes au beurre<br>Chou fleur persillé                         | Assiette comtoise végétarienne<br>(Pommes vapeur, Cancoillotte, Œuf, Champignons)             | Brocolis<br>Riz                                                                |
| Produit laitier | Yaourt fermier<br>Fromages coupe AOP                          | Yaourt fermier<br>Fromages coupe AOP                            | Yaourt fermier<br>Fromages coupe AOP                                                          | Yaourt fermier<br>Fromages coupe AOP                                           |
| Dessert         | Crème dessert<br>Fruit frais                                  | Fruits frais de saison<br>Fruit frais                           | Feuillantine chocolat ou Macaron<br>vanille framboise ou Agrume mandarine<br>Fruit frais      | Fruits frais de saison<br>Fruit frais                                          |

SEMAINE DU : 30 mars 2026 AU: 3 avril 2026

|                 | lundi 30 mars 2026                                     | mardi 31 mars 2026                                                   | jeudi 2 avril 2026                                                             | vendredi 3 avril 2026                |
|-----------------|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Entrées         | Croque monsieur<br>Tarte 3 fromages<br>Salade verte    | Rillettes de thon, Pâté croûte, Jambon sec<br>Salade verte           | Salade verte à composer<br>(croûtons, noix, emmental, lardons)<br>Salade verte | Buffet d'entrées<br>Salade verte     |
| Plat protidique | Jambon chablaisienne<br>Filet de poisson chablaisienne | Filet de cabillaud sauce ciboulette<br>Poisson pané                  | Poulet de bresse à la crème ou rôti<br>œuf cocotte                             | Gratin de pâtes charcutier           |
| Garniture       | Champignons persillés<br>Pâtes                         | Carottes à la crème<br>Riz                                           | Haricots verts<br>Pommes rissolées                                             | Gratin de pâtes végétarien           |
| Produit laitier | Yaourt fermier<br>Fromages coupe AOP                   | Yaourt fermier<br>Fromages coupe AOP                                 | Yaourt fermier<br>Fromages coupe AOP                                           | Yaourt fermier<br>Fromages coupe AOP |
| Dessert         | Crème Brûlée<br>Pana cotta<br>Fruit frais              | Yaourt fermier aux fruits<br>Yaourt fermier aromatisé<br>Fruit frais | Eclair maison ou tarte<br>Fruit frais                                          | Buffet de desserts<br>Fruit frais    |

VACANCES DE Printemps



|                                   |
|-----------------------------------|
| Crudités fruits crus              |
| Cuidités Légumes cuits            |
| Entrée + 15 % de lipides          |
| Produits frites + 15 % de lipides |
| Féculents                         |
| Fromage + de 100 mg calcium       |
| Produit laitier                   |



Choix végétarien



Choix Citoyen de la Région



Produit Bio



|                            |
|----------------------------|
| Plat protidique P/L < 1    |
| Plat < 70% V O P           |
| Poisson Œuf P/L > 2        |
| Viande Volaille non hachée |
| Pâtisserie > 15% lipides   |
| Dessert > 20 gr glucide/P  |

## MENUS

SEMAINE DU : 20 avril 2026

AU: 24 avril 2026

|                 | lundi 20 avril 2026                                                                                     | mardi 21 avril 2026                                                            | jeudi 23 avril 2026                                              | vendredi 24 avril 2026                                                                             |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Entrées         | Salade verte à composer<br>Croûtons, œufs durs, dés de tomates, dés de fromage, lardons<br>Salade verte | Salade de cervelas<br>Terrine de Légumes<br>Terrine de Poisson<br>Salade verte | Salade Piémontaise<br>Salade de pâtes<br>Taboulé<br>Salade verte | Salade verte à composer<br>Noix, Croûtons, lardons, dés de tomates, dés d'emmental<br>Salade verte |
| Plat protidique | Tomates Farcies<br>Poisson meunière                                                                     | Bœuf braisé<br>Omelette                                                        | Sauté de porc dijonnaise<br>Filet de poisson fruits de mer       | Cordon bleu<br>Poisson pané                                                                        |
| Garniture       | Cougettes persillées<br>Riz                                                                             | Pommes vapeur<br>Carottes vichy                                                | Pommes rondelles sautées<br>Tomates provençales                  | Haricots blancs à la tomate<br>Haricots beurre                                                     |
| Produit laitier | Yaourt nature fermier<br>Fromage AOC AOP coupe                                                          | Yaourt nature fermier<br>Fromage AOC AOP coupe                                 | Yaourt nature fermier<br>Fromage AOC AOP coupe                   | Yaourt nature fermier<br>Fromage AOC AOP coupe                                                     |
| Dessert         | Mousse chocolat<br>Ile flottante<br>Fruit frais                                                         | Liégeoise de fruits<br>Compote<br>Fruit frais                                  | Vacherin<br>Tranche napolitaine<br>Fruit frais                   | Fruits frais de saison<br>Fruit frais                                                              |

SEMAINE DU : 27 avril 2026

AU: 1 mai 2026

|                 | lundi 27 avril 2026                                                     | mardi 28 avril 2026                                                 | jeudi 30 avril 2026                                | vendredi 1 mai 2026 |
|-----------------|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|---------------------|
| Entrées         | Panier emmental<br>Quiche lorraine<br>Salade verte                      | Tomates vinaigrette Radis<br>Concombres à la crème<br>Salade verte  | Macédoine, Betteraves,<br>Asperges<br>Salade verte | FERIE               |
| Plat protidique | Boulettes de bœuf<br>Boulettes veggie                                   | Dos de colin dieppoise<br>Poisson pané                              | Escalope viennoise<br>Tortilla nature              |                     |
| Garniture       | Coquillettes<br>Haricots verts                                          | Gratin aux légumes<br>Gratin dauphinois                             | Petits pois carottes<br>Epinards à la crème        |                     |
| Produit laitier | Yaourt fermier<br>Fromages coupe AOP                                    | Yaourt fermier<br>Fromages coupe AOP                                | Yaourt fermier<br>Fromages coupe AOP               |                     |
| Dessert         | Grillé aux pommes ou Grillé aux cerises ou Tarte au Flan<br>Fruit frais | Yaourt fermier au fruits<br>Yaourt fermier aromatisé<br>Fruit frais | Fruits frais de saison<br>Fruit frais              |                     |

SEMAINE DU : 4 mai 2026

AU: 8 mai 2026

|                 | lundi 4 mai 2026                                 | mardi 5 mai 2026                                          | jeudi 7 mai 2026                                                       | vendredi 8 mai 2026 |
|-----------------|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Entrées         | Pizza Royale<br>Pizza 4 fromages<br>Salade verte | Carottes râpées céleri<br>Endives au noix<br>Salade verte | Salade verte à composer<br>Croûtons, œufs durs, surimi<br>Salade verte | FERIE               |
| Plat protidique | Saucisses Merguez<br>Fish and chips Cabillaud    | Emincé de bœuf Strogonoff<br>Omelette                     | Emincé de volaille dijonnaise<br>Gratin de poisson                     |                     |
| Garniture       | Frites<br>Haricots verts                         | Courgettes persillées<br>Pâtes au beurre                  | Riz<br>Gratin de chou fleur                                            |                     |
| Produit laitier | Yaourt fermier<br>Fromages coupe AOP             | Yaourt fermier<br>Fromages coupe AOP                      | Yaourt fermier<br>Fromages coupe AOP                                   |                     |
| Dessert         | Beignet Donut<br>Fruit frais                     | Yaourts liégeois<br>Fruit frais                           | Fruits frais de saison<br>Fruit frais                                  |                     |



|                                  |
|----------------------------------|
| Crudités fruits crus             |
| Cuidites Légumes cuits           |
| Entrée + 15 % de lipides         |
| Produits frits + 15 % de lipides |
| Féculents                        |
| Fromage + de 100 mg calcium      |
| Produit laitier                  |



## MENUS

|                            |
|----------------------------|
| Plat protidique P/L < 1    |
| Plat < 70% V O P           |
| Poisson Œuf P/L > 2        |
| Viande Volaille non hachée |
| Pâtisserie > 15% lipides   |
| Dessert > 20 gr glucide/P  |

SEMAINE DU : 11 mai 2026

AU:

15 mai 2026

|                 | lundi 11 mai 2026                                         | mardi 12 mai 2026                                          | jeudi 14 mai 2026 | vendredi 15 mai 2026 |
|-----------------|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|-------------------|----------------------|
| Entrées         | Croque monsieur<br>Tarte 3 fromages<br>Salade verte       | Rillettes de thon Surimi<br>Œuf mayonnaise<br>Salade verte | FERIE             | FERIE                |
| Plat protidique | Lasagnes Bolognaises                                      | Paëlla à la volaille                                       |                   |                      |
| Garniture       | Lasagnes aux légumes BIO                                  | Paëlla au poisson                                          |                   |                      |
| Produit laitier | Yaourt fermier<br>Fromages coupe AOP                      | Yaourt fermier<br>Fromages coupe AOP                       |                   |                      |
| Dessert         | Tropézienne Tarte au flan<br>ou aux fruits<br>Fruit frais | Cocktail ou liégeoise de fruits<br>Compote<br>Fruit frais  |                   |                      |

SEMAINE DU : 18 mai 2026

AU:

22 mai 2026

|                 | lundi 18 mai 2026                                                        | mardi 19 mai 2026                                               | jeudi 21 mai 2026                                                                                  | vendredi 22 mai 2026                                          |
|-----------------|--------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| Entrées         | Salade coleslaw, Céleri<br>rémoulade, Carottes<br>râpées<br>Salade verte | Rosette, Saucisson à l'all,<br>Pâté de campagne<br>Salade verte | Salade verte à composer<br>(croûtons, oeuf dur, comté,<br>saucisse de Montbéliard)<br>Salade verte | Salade Piémontaise<br>Salade de pâtes Taboulé<br>Salade verte |
| Plat protidique | Garniture façon carbonara                                                | Emincé de boeuf stroganoff<br>Œufs durs sauce aurore            | Poulet Gaston Gérard<br>Poisson meunière                                                           | Cordon bleu<br>Boudin noir aux pommes                         |
| Garniture       | Bolognaise Végétarienne<br>Spaghetti                                     | Courgettes persillées<br>Riz                                    | Haricots verts<br>Pommes sautées                                                                   | Chou fleur<br>Purée                                           |
| Produit laitier | Yaourt fermier<br>Fromages coupe AOP                                     | Yaourt fermier<br>Fromages coupe AOP                            | Yaourt fermier<br>Fromages coupe AOP                                                               | Yaourt fermier<br>Fromages coupe AOP                          |
| Dessert         | Chou Vanille ou Eclair<br>Chocolat ou Paris Brest<br>Fruit frais         | Mousse chocolat<br>Ile flottante<br>Fruit frais                 | Tiramisu fruits rouges ou<br>café<br>Fruit frais                                                   | Fruits frais de saison<br>Fruit frais                         |