

# Au menu cette semaine - Déjeuner



LE JOUR DU VÉGÉTARIEN

**LUNDI** | 09 Mar

Friand fromage

Filet de colin meunière et citron

Macaronis

Carottes rôties

Yaourt nature sucré

Fruits

**MARDI** | 10 Mar

Rémoulade de céleri pommes

Sauté de dinde sauce tomate vanillée

Saumonette sauce nantaise 

Blé et julienne de légumes

Brie

Madeleines coquille marbrée

**MERCREDI** | 11 Mar

Haricots verts au maïs

Couscous végétarien 

Couscous poulet merguez

Légumes couscous

Semoule

Fromage blanc sucré

Fruits

**JEUDI** | 12 Mar

Carottes râpées vinaigrette

Cordon bleu

Pané de blé fromage épinards 

Jardinière de légumes

Pommes vapeur

Petit moulé

Liégeois vanille

**VENDREDI** | 13 Mar

Macédoine mayonnaise

Brandade de poisson 

Fondu Président®

Fruits



Téléchargez  
AppTable

[app.table.elior.com](http://app.table.elior.com)



Découvrez notre blog  
**bon  
b&n**  
MIEUX

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre



# Au menu cette semaine - Déjeuner

 LE JOUR DU VÉGÉTARIEN

**LUNDI** | 16 Mar

**Betterave vinaigrette**

**Penne arrabbiata**



**Petit moulé**

**Fruits**

**MARDI** | 17 Mar

**Endives vinaigrette**

**Rissolette de porc sauce charcutière**

**Feuilleté de poisson au beurre blanc**

**Petits pois carottes saveur du midi**

**Yaourt nature sucré**

**Gâteau au yaourt**



**MERCREDI** | 18 Mar

**Carottes râpées vinaigrette**

**Hot-dog**

**Hot-dog colin**



**Frites**

**Haricots beurre saveur antillaise**

**Croc'lait**

**Glace vanille fraise**

**JEUDI** | 19 Mar

**Velouté de tomate**

**Poulet curry**

**Quenelles de brochet sauce aurore**

**Chou-fleur persillés**

**Semoule**

**Yaourt aromatisé**

**Fruits**

**VENDREDI** | 20 Mar

**Salade verte au bleu**

**Coquillettes à la bolognaise**



**Coquillettes curry de légumes**



**Vache qui rit®**

**Flan vanille caramel**



Téléchargez  
AppTable

app@table.elior.com








Découvrez notre blog



Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre



# Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI   23 Mar	MARDI   24 Mar	MERCREDI   25 Mar	JEUDI   26 Mar	LE JOUR DU VÉGÉTARIEN Vége   VENDREDI   27 Mar
Choux blanc et rouge vinaigrette 	Carottes râpées et ananas	Betterave vinaigrette	Endives vinaigrette caramel	Friand fromage
Cordon bleu	Boulettes au bœuf sauce tomate	Pilon de poulet rôti	Saucisse de Francfort	Dahl de lentilles vertes et riz 
Beignets de calamars	Blanquette de colin 	Paupiette du pêcheur sauce crème de persil 	Nuggets de poisson 	
Macaronis	Semoule	Poireaux en béchamel	Purée de pommes de terre	
Chou-fleur persillés	Carottes laquées	Boullgour pilaf	Macédoine de légumes	
Fondu Président®	Petit moulé	Fromage blanc sucré	Camembert	Yaourt aromatisé
Compote pommes bananes	Madeleines coquille marbrée	Fruits	Flan vanille	Fruits



Produit local



Pêche responsable



Nouvelle recette

Téléchargez  
AppTable  
apptable.elior.com



Decouvrez notre blog  
bon  
ban  
MIEUX

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre



# Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 30  
Mar

Betterave

Pané de blé  
fromage épinards



Petits pois carottes  
saveur du midi

Fraidou

Fruits

MARDI | 31  
Mar

Carottes râpées  
vinaigrette du terroir

Nuggets de poisson



Semoule aux petits légumes

Yaourt nature sucré

Compote pommes bananes



Plat  
végétarien



Pêche  
responsabl

Téléchargez  
App Table  
[app.table.elior.com](http://app.table.elior.com)














Découvrez notre blog  
**bon  
b&n**  
MIEUX

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre



# Menus de la Semaine du 01 au 03 Avril 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Céleri  rémoulade	Betteraves vinaigrette	Chou blanc aux raisins secs 
		Sauté de bœuf  sauce origan tomate <i>Couscous aux 5 légumes</i>	Riz  sauce tomate  lentille corail égrené végétal	Rôti de dinde issu  jus aux oignons <i>Dés colin d'Alaska sauce crème</i>
		Semoule 	Yaourt nature et sucre 	Haricots verts persillés
		Fromage fondu Croc lait 	Fruit de saison 	Camembert
		Compote de pomme banane allégée en sucre	Fruit de saison	Gâteau façon financier
		Madeleine Fromage blanc  Fruit de saison	Pain et confiture Petit fromage frais au lait entier	Pain et beurre Purée de pomme ananas



[noaetpaille.fr](http://noaetpaille.fr) Toute l'année, des animations sont organisées dans les restaurants scolaires : découverte de nouvelles recettes, sensibilisation à la protection de l'environnement, ...

- Repas sans viande

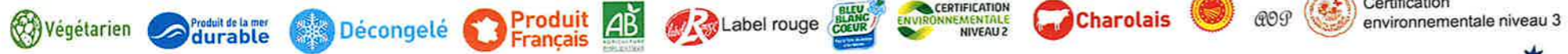


# Menus de la Semaine du 06 au 10 avril 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Férié - Lundi de Pâques	Tomate  vinaigrette	Radis et beurre	Taboulé aux raisins secs, semoule	<b>Dessert de Pâques</b> Carottes râpées  vinaigrette
	Sauté de bœuf  sauce gardiane Hoki  sauce citron	Poulet  au jus <i>Tarte aux 3 fromages, emmental, mozzarella, fromage italien</i>	 Œuf dur  béchamel	Merlu  sauce crème
	Ratatouille et pomme de terre cube vapeur	Haricots blanc sauce tomate	Epinard branche	Purée de haricot vert
	Edam	Fromage fondu carré	Coulommiers	Yaourt nature et sucre
	Crème dessert saveur chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Moelleux au chocolat
	Pain et confiture Fruit de saison	Marbré au chocolat Fromage blanc nature Purée de pommes et bananes	Pain et barre de chocolat Yaourt nature	Gâteau au citron Purée de pommes et fraises

C'EST FÊTE



[noaetpaille.fr](http://noaetpaille.fr) Toute l'année, des animations sont organisées dans les restaurants scolaires : découverte de nouvelles recettes, sensibilisation à la protection de l'environnement, ...

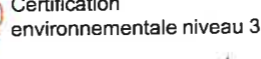
- Repas sans viande



# Menus de la Semaine du 13 au 17 Avril 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Brocolis vinaigrette	Céleri  sauce cocktail	Feuilleté provençal	Endive  Vinaigrette	Rillettes de canard
Riz  chili végétal et haricot rouge	Emincé de dinde  sauce barbecue Merlu  sauce citron	Rôti de porc  sauce tomate Pennes sauce légumes et pois cassés	Nuggets de blé	Dés de colin d'Alaska  sauce crème herbes
Petit fromage frais nature au lait entier et sucre	Coquillettes semi-complète	Chou fleur brisure en béchamel	Purée de courge butternut	Semoule
Fruit de saison	Emmental	Mimolette	Yaourt nature et sucre	Fromage frais fraidou
Sablés	Liégeois saveur vanille	Fruit de saison	Cake aux épices (cannelle, gingembre, girofle, muscade)	Fruit de saison
Yaourt nature	Pain et gelée de groseille Purée de poire	Fromage blanc nature Barre bretonne Fruit de saison	Pain et brie Purée de pommes et pêches	Pain et miel Fruit de saison



[noetpapille.fr](http://noetpapille.fr) Toute l'année, des animations sont organisées dans les restaurants scolaires : découverte de nouvelles recettes, sensibilisation à la protection de l'environnement, ...

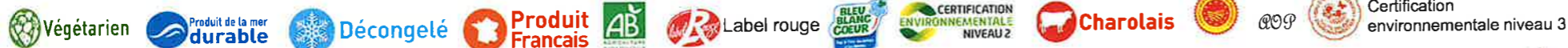
- Repas sans viande



# Menus de la Semaine du 20 au 24 Avril 2026 **Vacances scolaires**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Céleri  rémoulade</p> <p>Boullgour  sauce haricot rouge mais tomate</p> <p>Fromage fondu vache qui rit </p> <p>Crème dessert caramel</p> <p>Pain et beurre Fromage blanc nature  Fruit de saison</p>	<p>Radis beurre demi-sel</p> <p>Poisson blanc meunière et quartier de citron</p> <p>Purée de pommes de terre </p> <p>Saint Nectaire AOP </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pain et barre de chocolat  Yaourt nature Fruit de saison</p>	<p>Salade de riz  aux olives</p> <p>Sauté de dinde  sauce moutarde <i>Hoki sauce bretonne</i></p> <p>Ratatouille</p> <p>Fromage blanc et sucre </p> <p>Fruit de saison Biscuit nappage chocolat  Yaourt nature Fruit de saison</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Penne semi complet sc colin Alaska  pois chiche tomate façon bolognaise</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Cake aux pois chiches et cacao Purée de pommes et bananes  Lait demi écrémé nature</p>	<p>Salade verte  crouton Vinaigrette</p> <p>Roti de bœuf  au jus <i>Boulettes de lentilles sarrasin sauce tomate</i></p> <p>Petits pois mijotés</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>Beignet au chocolat </p> <p>Pain et confiture Purée de pommes et fraises Lait 1/2 écrémé nature</p>



[noaetpaille.fr](http://noaetpaille.fr) Toute l'année, des animations sont organisées dans les restaurants scolaires : découverte de nouvelles recettes, sensibilisation à la protection de l'environnement, ...

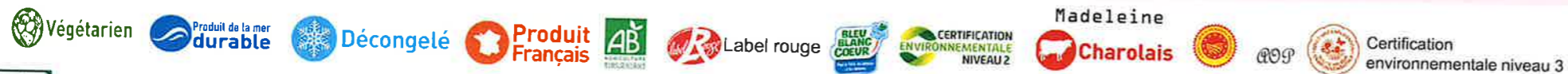
- Repas sans viande



# Menus de la Semaine du 27 Avril au 01 Mai 2026 **Vacances scolaires**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pomme de terre ciboulette	Tomate Vinaigrette	Carotte râpée Vinaigrette	Oeuf dur  mayonnaise	Férié
Poulet  jus aux herbes <i>Beignet de colin d'Alaska</i>	Sauté de porc sauce thym <i>Dahl de lentilles vertes</i>	Hoki  sauce tomate et paprika crémée	Fajitas végétales aux haricots rouges, salade et sauce végétale	
Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet)	Lentilles	Purée Dubarry ( <i>chou fleur et pommes de terre</i> )	Yaourt aromatisé	
Camembert	Mimolette	Fromage frais Tartare	Fruit de saison	
Fruit de saison Pain et beurre Fromage blanc nature Purée de pomme	Dessert lacté gélifié saveur vanille	Smoothie framboise basilic		
	Pain et confiture Fruit de saison Lait ½ écrémé nature	Petit beurre Yaourt nature Fruit de saison	Pain et fromage frais Purée de pommes et fraises Madeleine	



[noaetpapille.fr](http://noaetpapille.fr) Toute l'année, des animations sont organisées dans les restaurants scolaires : découverte de nouvelles recettes, sensibilisation à la protection de l'environnement, ...

- Repas sans viande

