

Scolaires - Hauts d'Anjou



Semaine 10 du lundi 2 mars au vendredi 6 mars 2026

 LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade vendéenne	Salade bretonne		Salade jurassienne	Persillade de pdt
Carottes rapées BIO vinaigrette	Macédoine de légumes BIO		Saucisson à l'ail + cornichon	Céleri BIO mayonnaise
Gnocchis à l'italienne *	Escalope de poulet viennoise		Jambon grill sauce carbonara	Marmitte de colin MSC sauce ciboulette
-	Lentilles CE2		Carottes au beurre CE2	Petits pois CE2
Carré frais	Vache picon		Emmental	Yaourt sucré
Purée de pomme HVE	Fruit de saison		Fruit de saison	Maestro au chocolat
Fruit de saison	Riz au lait		Purée pomme pêche	Fruit de saison



Repas végétarien

© Plat contenant du porc



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Plats
com
posé
s





Scolaires - Hauts d'Anjou



Semaine 11 du lundi 9 mars au vendredi 13 mars 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI



JEUDI

VENDREDI

Salade piémontaise	Crêpe au fromage		Salade de riz peovençale	Riz au thon
Salade verte CE2 aux dés d'emmental	Roulade de dinde		Salade coleslaw BIO	Betteraves CE2 vinaigrette
Filet de poulet sauce au curry	Sauté de bœuf sauce moutarde		Lentilles CE2 à l'indienne *	Brandade de poisson MSC *
Haricots beurre CE2 à l'ail et au persil	Poêlée de légumes		Riz BIO	-
Yaourt Malo	Edam BIO		Buche pilat	Coulommiers
Beignet au chocolat	Fruit de saison		Ananas au sirop	Purée de pomme banane
Fruit de saison	Purée de fruits		Coupelle de fruits au sirop	Fruit de saison



Repas végétarien



© Plat contenant du porc



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Plats
com
posés



Scolaires - Hauts d'Anjou



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Taboulé	Mortadelle		Carottes rapées vinaigrette	Salade charcutière
Choux fleurs BIO sauce cocktail	Carottes rapées BIO vinaigrette		Salade verte	Céleri BIO remoulade
Tortellini ricotta épinard sauce crème *	Sauté de porc sauce rougail		Tartiflette * Pdt CE2	Filet de poisson MSC sauce hollandaise
-	Potiron roti		-	Gratin de choux fleurs
Gouda BIO	Camembert		Vache qui rit BIO	Emmental
Fruit de saison	Velouté aux fruits		Gateau basque	Fruit de saison
Fromage blanc sucré	Mousse au citron		Crème au caramel	Purée de fruits



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Plats
composés



Scolaires - Hauts d'Anjou



Semaine 13 du lundi 23 mars au vendredi 27 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de betteraves et feta	Œufs durs mayonnaise		Trio de légumes remoulade	Pizza au fromage
Salade piémontaise végétarienne Pdt CE2	Salade coleslaw BIO		Œufs durs CE2 mayonnaise	Salade lorette
Sauté de porc au thym	Poisson meunière MSC + citron		Hachis de lentilles CE2 et de patate douce *	Steak haché sauce fromagère
Petits pois CE2	Blé BIO pilaf		-	Légumes pot au feu
Samos	Mimolette		Brie	Carré de l'est
Mousse au chocolat	Flan gélifié au caramel		Fruit de saison	Purée pomme fraise BIO
Fruit de saison	Purée de pomme banane		Pêche au sirop	Beignet à la framboise



Repas végétarien



© Plat contenant du porc



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Plats
com
posés

Scolaires - Hauts d'Anjou



Semaine 14 du lundi 30 mars au vendredi 3 avril 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Coquillettes monégasques	Samousse de poulet		Salade américaine	Jambon blanc
Coquillettes BIO monégasques	Salade de maïs et de cœur de palmier		Carottes rapées BIO vinaigrette	Duo de choux BIO aux pommes
Emincés de dinde BBC sauce basquaise	Poulet yassa		Couscous végétarien *	Poisson meunière + citron
Purée de patate douce	Riz BIO		-	Haricots verts CE2 sautés à l'ail
Chanteneige BIO	Yaourt aromatisé		Coulommiers	Gouda BIO
Fruit de saison	Fruit de saison		Maestro vanille	Crêpe au sucre
Coupelle de fruits au sirop	Chou à la vanille		Poire au sirop	Yaourt aromatisé



Repas végétarien



© Plat contenant du porc



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique

Produit AOP



Plats composés



Scolaires - Hauts d'Anjou



Semaine 15 du lundi 6 avril au vendredi 10 avril 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	 Carottes rapées vinaigrette		Saucisson à l'ail	Salade du chef Nico
	Macédoine de légumes BIO		Taboulé HVE	Œufs durs CE2 mayonnaise
	Tortilla d'omelette		Filet de merlu MSC sauce aneth	Boulettes d'agneau sauce forestière
	Salade verte		Purée de carottes CE2	Haricots blancs CE2
	Petit moulé nature		Brie	 Petit suisse sucré
	Fruit de saison		Fruit de saison	Dessert de Pâques
	Purée de fruits		Semoule au lait	Fruit de saison



Repas végétarien

© Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Plats
com
posés



Scolaires - Hauts d'Anjou



Semaine 16 du lundi 13 avril au vendredi 17 avril 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI



JEUDI

VENDREDI



Repas végétarien

© Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Plats
com
posés



Origine U.F.





Scolaires - Hauts d'Anjou



Semaine 17 du lundi 20 avril au vendredi 24 avril 2026

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



Repas végétarien

© Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Plats
com
posés

