

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Salade de mâche et croûtons

Vinaigrette terroir (huile olive, balsamique)



Salade de tortis BIO catalane
(oignons, poivrons tricolores, olives, tomates)



Sauté de bœuf LR sauce forestière
(oignon, ail, champignon, crème,
herbes de provence)



Dahl de lentilles corail BIO et riz IGP
(lentilles corail, pois chiches, oignon, sauce
tomate, gingembre, curry, lait de coco)

Haricots beurre ciboulette

Cantal AOC



Fruit de saison BIO

Petit moulé ail et fines herbes

Compote de pomme abricot



Salade façon
cauchoise

(pommes de terre lamelles, crème fraîche,
vinaigre de cidre, ciboulette, dés de jambon)

s/viande: salade de pommes de terre à l'échalote



Céleri râpé

Vinaigrette échalote

Quenelles nature
sauce normande
(crème, champignons)

Calamars à la romaine sauce tartare (120%)

Jeunes carottes



Fromage frais nature et sucre



Yaourt entier vanille BIO

Tarte normande fraîche



Fruit de saison BIO



Pêche responsable



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable



Menu

Du 16 au 20 mars 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU Végé



Chou fleur BIO vinaigrette

Vinaigrette nature

Salade de coquillettes au thon

Vinaigrette à la pomme



Taboulé BIO



Carottes râpées vinaigrette

Steak de colin sauce bourgogne
(laurier, thym, ail, crème, petits légumes,
vinaigre balsamique, moutarde, tomate)

Bouchées butternut lentilles corail
(butternut, lentilles corail, blé, mozzarella,
quinoa rouge)

Rôti de bœuf LR sauce orloff

Limande meunière et citron

Pommes sautées



Epinards hachés BIO béchamel

Haricots verts provençal



Potiron BIO à la ciboulette

Saint Nectaire AOC

Fraidou

Tomme croûte fleurie

Fromage frais nature et sucre

Fruit de saison

Gélifié au chocolat



Fruit de saison BIO



Flan vanille coco



Pêche responsable



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable



Menu

Du 23 au 27 mars 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU Végé

Laitue iceberg et croûtons



Salade de riz BIO à la catalane

Betteraves vinaigrette



Céleri rémoulade

Vinaigrette miel

Vinaigrette moutarde à l'ancienne



Saucisse diot

Sauté de bœuf LR sauce marengo
(tomate, carotte, oignon, ail, champignon)



Filet de lieu noir frais sauce aïoli
(mayonnaise, huile d'olive, ail, épice paëlla)

Semoule façon couscous BIO



Purée de pommes de terre BIO

Petits pois

Légumes aïoli
(pomme vapeur, carotte, chou fleur, haricots verts)



Meule de Savoie

Fromage frais nature et sucre (dosettes)

Brie



Yaourt nature BIO et sucre

Liégeois à la vanille



Fruit de saison BIO

Fruit de saison

Crêpe moelleuse sucrée



Pêche responsable



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable

Menu

Du 30 mars au 03 avril 2026

SAMOENS ECOLE PUBLIQUE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU Végé

Salade de boulgour californienne
(maïs, petits pois, tomate, ciboulette)

Endives entières vinaigrette

Vinaigrette terroir (huile d'olive, balsamique)

Cordon bleu

Boulettes d'agneau sauce orientale
(tomate, épice paëlla, cannelle, raisin
pruneau et abricot secs)

Epinards hachés béchamel

Purée de pommes de terre BIO

Saint Nectaire AOC

Petit moulé nature

Fruit de saison BIO

Coupelle compote pomme abricot

LA PROVENCE



Salade de riz BIO niçoise
(haricots verts, tomate, olives)



Daube de bœuf LR provençale
(champignon, olives, tomate, carotte, thym frais)



Gratin du Sud
(courgettes, tomates, crème, ail, basilic)

Bûchette mi-chèvre



Gâteau de Provence amande citron

Chou chinois

Vinaigrette échalote

Escalope de dinde sauce dijonnaise
(moutarde)

Coquillettes aux petits légumes
(haricot vert, petit pois, navet, carotte)

Fromage frais nature et sucre

Fruit de saison BIO



Pêche responsable



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable

Menu

Du 20 au 24 avril 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU Végé



Salade de pommes de terre
à l'échalote

Salade de mâche et noix



Macédoine mayonnaise



Carottes râpées

Vinaigrette miel

Vinaigrette nature



Sauté de bœuf LR aux olives



Escalope de porc LR au jus



Coquillettes lentilles tomate
(sauce tomate, lentilles vertes,
herbes de Provence, oignon, ail)

Sauté de poulet sauce curry

Courgettes à l'ail



Polenta crémeuse à la carotte BIO



Petits pois BIO saveur soleil

Mimolette

Brie



Yaourt nature BIO et sucre

Fromage frais aux fruits



Fruit de saison BIO

Gélatifié au chocolat

Fruit de saison

Tarte aux poires fraîche



Pêche responsable



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable

Menu

Du 27 avril au 01 mai 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU



Salade de tortis à la parisienne
(tomate, maïs, basilic, échalote)

Vinaigrette nature

Concombres vinaigrette

Vinaigrette terroir

Taboulé

Bouchées de blé sauce enrobante à l'ail

Sauté de dinde sauce forestière
(oignon, ail, champignon, crème,
herbes de provence)

Rôti de veau LR froid et mayonnaise

Brocolis béchamel

Pommes vapeur BIO à la ciboulette

Haricots verts BIO à l'ail

Yaourt entier à la vanille BIO

Tomme croûte fleurie

Fraidou

Fruit de saison

Gélifié vanille

Cake sucré à la carotte

FERIE

~~N~~



Pêche responsable



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable