

Institution De La Salle - Maternelles et primaires

Déjeuners du **lundi 2 mars** au **vendredi 6 mars 2026**

* Menus indicatifs, ajustés en fonction des approvisionnements et du respect des saisons !

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
I BONNE FÊTE CHEZ MAMIE !	EN VOYAGE		COMME CHEZ MAMIE	EN VOYAGE
Batavia	Velouté carottes curry		Salade de maïs	Carottes râpées au citron
Gratin de pâtes montagnard	Sauté de dinde citron tandoori 		Rôti de porc et son jus  	Filet de poisson crème chorizo
			Oeufs brouillés aux fines herbes	
Potiron braisé	Boulgour		Purée de pommes de terre	Brocolis sautés
				Sauce crème chorizo 
Brie	Yaourt arôme		Comté	Fromage blanc
	Nos yaourts et fromages blancs locaux proviennent de la Ferme des Friches à Langatte (57)  			
Flan au caramel	Ananas frais		Salade de fruits frais de saison	Gâteau coco

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant (conformément au règlement UE n° 1169/2011)

ATTENTION une liste supplémentaire d'allergènes concernant les "toppings" et les "p'tits plus" est à votre disposition



Produit Français



Au moins 1 aliment bio dans la recette



Produit qualifié EGALIM



La recette contient au moins 1 produit local



Les p'tits PLUS



Découverte



Recette du Chef

Institution De La Salle - Maternelles et primaires

Déjeuners du **lundi 9 mars** au **vendredi 13 mars 2026**

* Menus indicatifs, ajustés pour respecter les saisons et en fonction des approvisionnements !

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
COMME CHEZ MAMIE	EN VOYAGE		LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES
Terrine de campagne Cornichons	Céleri vinaigrette		Lentilles ciboulette	Salade verte
Quenelles nature	Filet de poisson meunière sauce au curry		Rôti de dinde	Penne à la bolognaise
Haricots beurre persillés	Semoule		Potiron	(plat complet)
Sauce champignons	Sauce au curry		Jus de rôti	-
			Sauce tomate olives	
Saint Paulin	Yaourt nature sucré		Yaourt arôme	Camembert
Nos yaourts et fromages blancs locaux proviennent de la Ferme des Friches à Langatte (57)				
Liégeois	Banane		Gâteau chocolat	Fruit de saison

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant (conformément au règlement UE n° 1169/2011)

ATTENTION une liste supplémentaire d'allergènes concernant les "toppings" et les "p'tits plus" est à votre disposition



Produit Français



Au moins 1 aliment bio dans la recette



Produit qualifié ECOLAB



La recette contient au moins 1 produit local



Les p'tits PLUS



Découverte

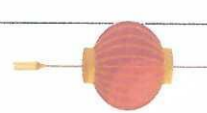


Recette du Chef

Institution De La Salle - Maternelles et primaires

Déjeuners du lundi 16 mars au vendredi 20 mars 2026

* Menus indicatifs, ajustés pour respecter les saisons et en fonction des approvisionnements !

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
EN VOYAGE	SAINT PATRICK		ANIMATION CHINE	DÉBUT DU PRINTEMPS
Radis beurre	Mâche		Salade de soja sauce nuoc-mâm	Soupe printanière
Tajine de dinde	Filet de poisson		Nems au poulet	Sauté de bœuf
Semoule	Torsades		Riz cantonnais	Carottes au beurre
 Découverte du persil plat	Sauce pesto Sauce aux herbes			Sauce citron ciboulette
Fromage blanc	Cantal		Yaourt nature sucré	Mimolette
	Nos yaourts et fromages blancs locaux proviennent de la Ferme des Friches à Langatte (57)			
Poire au sirop	Flan pistache		Gâteau coco fleur d'oranger	Éclair au chocolat

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant (conformément au règlement UE n° 1169/2011)

ATTENTION une liste supplémentaire d'allergènes concernant les "toppings" et les "p'tits plus" est à votre disposition



Produit Français



Au moins 1 aliment bio dans la recette



Produit qualifié EGALIM



La recette contient au moins 1 produit local



Les p'tits PLUS



Découverte



Recette du Chef

Institution De La Salle - Maternelles et primaires

Déjeuners du **lundi 23 mars** au **vendredi 27 mars 2026**

* Menus indicatifs, ajustés pour respecter les saisons et en fonction des approvisionnements !

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES		COMME CHEZ MAMIE	COMME CHEZ MAMIE
Piémontaise	Endives aux noix		Salade verte	Céleri rémoulade
Jambon grillé	Cuisse de poulet		Vol au vent	Tarte aux trois fromages
Œufs brouillés				
Riz	Semoule		Purée	Haricots verts
Sauce soja	Sauce tomate			
Oignon frits	Jus			
Yaourt arôme	Tartare nature		Edam	Fromage blanc
	Nos yaourts et fromages blancs locaux proviennent de la Ferme des Friches à Langatte (57)			
Ananas frais	Compote		Salade de fruits frais	Gâteau au yaourt

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant / conformément au règlement UE n° 1169/2011)

ATTENTION une liste supplémentaire d'allergènes concernant les "toppings" et les "p'tits plus" est à votre disposition



Produit Français



Au moins 1 aliment bio dans la recette



Produit qualifié EGALIM



La recette contient au moins 1 produit local



Les p'tits PLUS



Découverte



Recette du Chef

Déjeuners du lundi 30 mars au vendredi 3 avril 2026

* Menus indicatifs, ajustés en fonction des approvisionnements et du respect des saisons !



Recette du Chef



les n'rites plius



Nécessités

Institution De La Salle - Maternelles et primaires

Déjeuners du **lundi 6 avril** au **vendredi 10 avril 2026**

* Menus indicatifs, ajustés pour respecter les saisons et en fonction des approvisionnements !

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LUNDI DE PÂQUES	SAINT JEAN BAPTISTE		LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE
	Mâche		Tomate aux oignons rouges	Salade verte
	Donut de poulet et fromage		Sauce carbonara	Crêpe emmental
	Riz pilaf		Radiatori	Haricots verts
	Sauce aioli			
	Edam		Fromage blanc	Emmental
	Nos yaourts et fromages blancs locaux proviennent de la Ferme des Friches à Langatte (57)			
	Beignet chocolat		Fruit à croquer	Gâteau au citron

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant (conformément au règlement UE n° 1169/2011)

ATTENTION une liste supplémentaire d'allergènes concernant les "toppings" et les "p'tits plus" est à votre disposition



Produit Français



Réception du Chef



Au moins 1 aliment bio dans la recette



Produit qualifié EGALIM



La recette contient au moins 1 produit local



Les p'tits PLUS



Découverte

Institution De La Salle - Maternelles et primaires

Déjeuners du **lundi 27 avril** au **vendredi 1 mai 2026**

* Menus indicatifs, ajustés pour respecter les saisons et en fonction des approvisionnements !

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE		EN VOYAGE	FÉRIÉ
Mousse betteraves chèvre	Salade verte		Coleslaw	
			Tajine de pois chiches et légumes	
Filet de poisson meunière	Steak haché			
Courgettes poêlées	Coquillettes 		Semoule	
Sauce cocktail 	Sauce fromage ail et fines herbes 		Amandes effilées 	
	Sauce ketchup 			
Yaourt nature sucré	Brie		Comté	
	Nos yaourts et fromages blancs locaux proviennent de la Ferme des Friches à Langatte (57)			
Panier de fruit	Crème dessert		Salade de fruits frais de saison	

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant (conformément au règlement UE n° 1169/2011)

ATTENTION une liste supplémentaire d'allergènes concernant les "toppings" et les "p'tits plus" est à votre disposition



Produit Français



Au moins 1 aliment bio dans la recette



Produit qualifié EGALIM



La recette contient au moins 1 produit local



Les p'tits PLUS



Découverte



Recette du Chef