



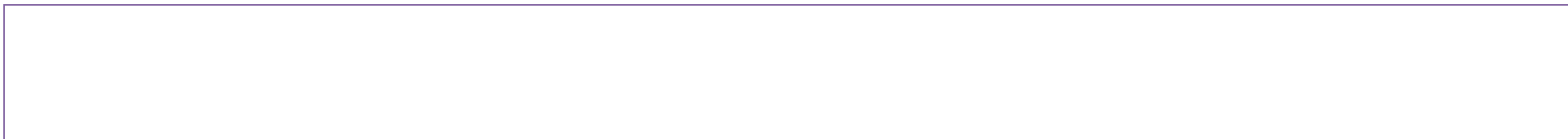


Semaine du 16 au 20 mars 2026 (S12)

					 <b>Région Hauts-de-France</b>
					
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Betteraves HVE</u>	<u>Boulgour à la provençale</u>	<u>Blé Andalouse</u> (blé, olives, tomates, petits pois, maïs, carottes, poivrons)	<u>Salade Flersoise</u> (carottes, choux, pommes, raisins, mayonnaise)	 <u>Saucisson ail</u>  Œufs mayonnaise
Plats Protidiques	<u>Paupiette de veau forestière</u>	 <u>Tandoori de volaille NOUVELLE AGRICULTURE</u>	  <u>Sauté de porc HVE Dijonnaise</u>	 <u>Boulettes de boeuf VBF façon carbonade Flamande</u>	 <u>Poisson meunière MSC nature</u>
	 Crêpe au fromage	Gratin de poisson dieppoise	 Tarte butternut fromage	 Rousties de légumes	
Accompagnements	<u>Petits pois</u>	<u>Riz</u>	 <u>Semoule HVE</u>	  <u>Frites au four HVE</u>	<u>Farfalles</u>
Fromage / Laitage	<u>Camembert</u>	<u>Petit suisse sucré</u>	<u>Chanteneige</u>	<u>Mimolette</u>	<u>Edam</u>
Desserts	<u>Dessert lacté vanille</u>	 <u>Fruit frais</u>	<u>Mousse chocolat au lait</u>	 <u>Cake chicorée pépites</u>	<u>Liégeois vanille</u>
















Semaine du 23 au 27 mars 2026 (S13)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Salade basque (pommes de terre, tomates, thon)</u>	<u>Carottes râpées</u>	 <u>Rillettes HVE</u> Œufs mayonnaise	<u>Salade chef (tomates mais fromage et salade verte)</u>	<u>Taboulé</u>
Plats Protidiques	 <u>Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE Vallée d'auge</u>  Tarte au fromage	 <u>Boulettes végétales sauce tomate</u>	<u>Cari de volaille</u>  Saucisse végétale sauce rougail	<u>Hachis parmentier (Plat complet)</u>  Hachis Parmentier végétarien (plat complet)	<u>Beignets au calamar nature</u>
	Accompagnements	<u>Flageolets</u>	 <u>Semoule HVE</u>	<u>Riz</u>	<u>PLAT COMPLET</u>
Fromage / Laitage	<u>Bûchette de chèvre mélange</u>	<u>Galette bretonne</u>	<u>Saint Nectaire</u>	<u>Brie pointe</u>	<u>Yaourt aromatisé</u>
Desserts	 <u>Fruit frais</u>	<u>Yaourt sucré</u>	<u>Liégeois chocolat</u>	 <u>Compote de poire</u>	<u>Gâteau aux pommes</u>

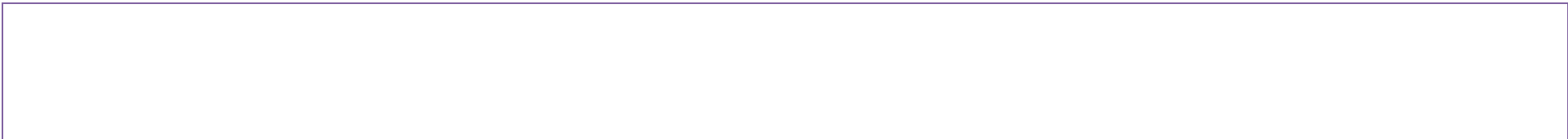


Semaine du 30 mars au 3 avril 2026 (S14)














	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Betteraves HVE</u>	<u>Crêpe au fromage (chaud)</u>	<u>Boulgour petits pois maïs vinaigrette</u>	  <u>Médailon de surimi MSC mayonnaise</u>	<u>Carottes râpées</u>
Plats Protidiques	 <u>Paupiette de veau sauce charcutière</u>	  <u>Jambon grill HVE sauce Dijonnaise</u>	<u>Poulet rôti</u>	 <u>Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE Sauce Thym/ciron</u>	 <u>Tortellinis ricotta épinards sauce tomate (plat complet)</u>
	 Croustillant fromager	Pavé de poisson tomates cerise épinards	 Lasagne de légumes Plat complet	 Steak de soja provençale	
Accompagnements	<u>Purée de pommes de terre</u>	<u>Blé aux petits légumes</u>	<u>Pâtes</u>	 <u>Pommes noisettes</u>	<u>PLAT COMPLET</u>
Fromage / Laitage	 <u>Emmental BIO</u>	<u>Cantafrais</u>	<u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Petit suisse sucré</u>	<u>Gouda</u>
Desserts	<u>Novly chocolat</u>	<u>Yaourt velouté aux fruits</u>	<u>Gaufrettes plumetis chocolat</u>	 <u>Crumble à la pomme</u>	 <u>Fruit frais</u>

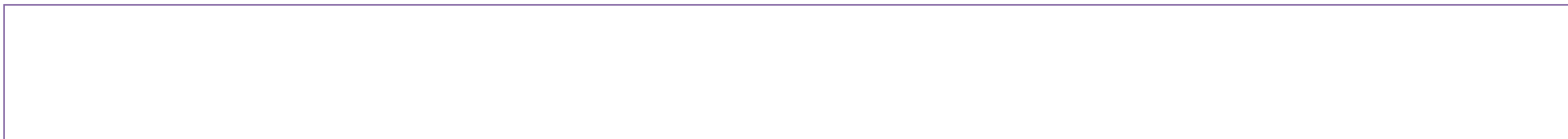
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		<u>Emincé bicolore</u>	<u>Œufs mayonnaise</u>	<u>Taboulé</u>	<u>Salade de riz poivrons maïs tomate concombres</u>
Plats Protéiques		<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <u>Saucisse de Toulouse HVE</u>	<input checked="" type="checkbox"/> <u>Steak haché de boeuf VBF sauce barbecue</u>	<input checked="" type="checkbox"/> <u>Rousties de légumes</u>	<input checked="" type="checkbox"/> <u>Parmentier de poisson MSC (Plat complet)</u>
		<input checked="" type="checkbox"/> Pavé de poisson MSC à l'emmental	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> Tarte aux légumes		
Accompagnements		<u>Lentilles cuisinées</u>	<u>Pommes boulangères</u>	<u>Tortis</u>	<u>PLAT COMPLET</u>
Fromage / Laitage		<u>Biscuit Nouba</u>	<u>Tomme noire</u>	<u>Petit suisse sucré</u>	<u>Yaourt sucré</u>
Desserts	<u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Fromage blanc sucré</u>	<input checked="" type="checkbox"/> <u>Cake pépites de chocolat</u>	<input checked="" type="checkbox"/> <u>Fruit frais</u>	



Semaine du 13 au 17 avril 2026 (S16)

## Vacances Scolaires Zone B (Semaine 1)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Œufs mayonnaise</u>	<u>Salade de pommes de terre tomates oeuf sauce tartare</u>	<u>Salade de blé aux p'tits légumes</u>	<u>Friand au fromage (chaud)</u>	<u>Carottes râpées</u>
Plats Protidiques	 <u>Pilons de poulet NOUVELLE AGRICULTURE tex mex</u>		 <u>Chipolatas nature</u>	  <u>ti de porc HVE mirepoix de pommes</u>	
	 Croustillant fromager	<u>Poisson pané MSC</u>	  Tarte à l'italienne	 Bouchée forestière	<u>Gratin de pâtes ratatouille et fromage (plat complet)</u>
Accompagnements	 <u>Pommes de terre quartiers LOCAL</u>	<u>Purée de carottes</u>	<u>Pâtes</u>	<u>Haricots verts</u>	<u>PLAT COMPLET</u>
Fromage / Laitage	<u>Madeleine</u>	<u>Petit suisse sucré</u>	<u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Brie pointe</u>	<u>Petit suisse aux fruits</u>
Desserts	<u>Yaourt sucré</u>	 <u>Fruit frais</u>	<u>Gâteau basque</u>	<u>Fromage blanc aromatisé aux fruits</u>	<u>Donut's</u>



Semaine du 20 au 24 avril 2026 (S17)

## Vacances Scolaires Zone B (Semaine 2)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	
Entrées	<u>Salade de lentilles et légumes</u>	<u>Taboulé</u>	<u>Macédoine mayonnaise</u>	<u>Œuf dur et dosette mayonnaise</u>	<div style="border: 1px solid #f08080; padding: 5px; text-align: center;"><u>Cervelas nature</u></div> <div style="border: 1px solid #f08080; padding: 5px; text-align: center;">Carottes râpées</div>
Plats Protidiques	<div style="border: 1px solid #90ee90; padding: 5px;"><u>Poulet rôti NOUVELLE AGRICULTURE au jus</u></div> <div style="border: 1px solid #90ee90; padding: 5px;">Palet végétarien à l'italienne</div>	<div style="border: 1px solid #90ee90; padding: 5px;"><u>Pâté crémeux façon risotto à la saucisse</u></div> <div style="border: 1px solid #90ee90; padding: 5px;">Crêpe au fromage</div>	<div style="border: 1px solid #90ee90; padding: 5px;"><u>Sauté de boeuf RAV sauce charcutière</u></div> <div style="border: 1px solid #90ee90; padding: 5px;">Tarte au fromage</div>	<div style="border: 1px solid #90ee90; padding: 5px;"><u>Nugget's de blé ketchup</u></div>	<div style="border: 1px solid #90ee90; padding: 5px;"><u>Dos de colin MSC tomate cerise épinards</u></div>
Accompagnements	<u>Pommes rissolées</u>	<u>PLAT COMPLET</u>	<u>Riz</u>	<u>Pâtes</u>	<u>Purée</u>
Fromage / Laitage	<u>Emmental BIO</u>	<u>Cantadou</u>	<u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Gaufrette quadro</u>	<u>Yaourt sucré</u>
Desserts	<u>Fruit frais</u>	<u>Crème dessert chocolat</u>	<u>Tarte normande</u>	<u>Fromage blanc sucré</u>	<u>Gâteau au yaourt</u>

Semaine du 27 avril au 1er mai 2026 (S18)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<input checked="" type="checkbox"/> <b><u>Betteraves HVE</u></b>	 <b><u>Boulgour petits pois maïs vinaigrette</u></b>	 <b><u>Salade Marco Polo (pâtes, tomates, poivron, maïs, surimi, mayonnaise, fromage blanc)</u></b>	<input checked="" type="checkbox"/> <b><u>Quiche lorraine</u></b>  Carottes râpées	<div style="text-align: center;">  <p><b>1<sup>ER</sup> MAI</b></p> </div>
Plats Protidiques	<input checked="" type="checkbox"/> <b><u>Lasagnes bolognaises VBF (plat complet)</u></b>  Lasagne de légumes (plat complet)	<input checked="" type="checkbox"/> <b><u>Rousties de légumes</u></b>	<input checked="" type="checkbox"/> <b><u>Nugget's de volaille français</u></b>  Nugget's de blé	<input checked="" type="checkbox"/> <b><u>Pavé de poisson blanc MSC sauce cressonnette</u></b>	
Accompagnements	 <b><u>PLAT COMPLET</u></b>	 <b><u>Haricots verts</u></b>	 <b><u>Haricots blancs à la tomate</u></b>	<input checked="" type="checkbox"/> <b><u>Pommes de terre quartiers LOCAL</u></b>	
Fromage / Laitage	 <b><u>Carré de l'est</u></b>	 <b><u>Vache qui rit</u></b>	 <b><u>Sablé des Flandres</u></b>	 <b><u>Petit suisse sucré</u></b>	
Desserts	 <b><u>Dessert lacté vanille</u></b>	 <b><u>Liégeois chocolat</u></b>	 <b><u>Yaourt aromatisé</u></b>	 <b><u>Eclair au chocolat</u></b>	

Semaine du 4 au 8 mai (S19)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Salade de haricots verts Niçoise</u> <i>(haricots verts, tomates, maïs, thon, olives)</i>	<u>Coleslaw</u> <i>(carottes râpées, céleri rave, chou blanc émincé, mayonnaise)</i>	<u>Carottes râpées</u>	<u>Saucisson ail</u>  Concombres tomates et maïs	
Plats Protéiques	<u>Nugget's de blé ketchup</u>	<u>Saucisse de Toulouse HVE</u>	<u>Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE basquaise</u>	<u>Poisson meunière MSC nature</u>	
		Omelette	Tarte aux légumes		
Accompagnements	<u>Semoule</u>	<u>Lentilles cuisinées</u>	<u>Riz</u>	<u>Purée de pommes de terre</u>	
Fromage / Laitage	<u>Mimolette</u>	<u>Petit suisse sucré</u>	<u>Emmental BIO</u>	<u>Gaufrettes plumetis</u>	
Desserts	<u>Crème dessert chocolat</u>	<u>Fruit frais</u>	<u>Compote de pommes banane</u>	<u>Yaourt sucré</u>	