

Restaurant scolaire
Jean Ferrat
PRIMAIRE

Menus
SEMAINE DU 16 AU 20 MARS 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					
	Betteraves	Velouté de légumes	—	Carottes râpées	Saucisson ail #
PLAT					
	Paupiette de veau forestière	Tandoori de volaille	—	Boulettes de bœuf carbonnade flamande	Poisson meunière
ACCOMPAGNEMENT					
	Petits pois	riz	—	Frites	Ratatouille
FROMAGE/LAITAGE					
	Camembert	Emmental	—	Yaourt sucré	Edam
DESSERT					
	Cocktail de fruits	 Fruit	—	 Cake chicorée pépites	Pêche au sirop



Produit local



Produit bio



Produit de saison

(#) plat contenant du porc



Produit fait maison



Viande origine française



Plat végétarien

Restaurant scolaire
Jean Ferrat
PRIMAIRE

MENUS
SEMAINE DU 23 AU 27 MARS 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					
	Salade pommes de terre tomates thon	Tomates	_____	Salader du chef	Pamplemousse+sucre
PLAT					
	Filet de poulet Vallée d'Auge	Boulettes végétales sauce tomate 	_____	Hachis parmentier	Rôti de porc à la moutarde #
ACCOMPAGNEMENT					
	Haricots beurre	Semoule	_____	_____	Lentilles
FROMAGE/LAITAGE					
	Bûchette de chèvre	Galette bretonne	_____	Brie	Vache qui rit
DESSERT					
	 Fruit	Yaourt sucré	_____	Compote pommes poires	 Gâteau aux pommes



Produit local



Produit bio



Produit de saison

(#) plat contenant du porc



Produit fait maison



Viande origine française



Plat végétarien

Restaurant scolaire
Jean Ferrat
PRIMAIRE

MENUS
SEMAINE DU 30/03 AU 03 AVRIL 2024

	MENU DE PÂQUES				
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					
	Betteraves	Tomates	_____	Médailon de surimi mayonnaise 	Carottes râpées
PLAT					
	Paupiette de veau sauce charcutière	Pavé de poisson tomates cerise	_____	Filet de poulet sauce thym/citron	Tortellinis
ACCOMPAGNEMENT					
	Petits pois carottes	Blé aux petits légumes	_____	Pommes noisettes	_____
FROMAGE/LAITAGE					
	Emmental	Fromage fondu	_____	Petit suisse sucré	Gouda
DESSERT					
	 Fruit	Arlequin de Fruits	_____	 Crumble à la pomme 	 Fruit

 Produit local

 Produit bio

 Produit de saison

(#) plat contenant du
porc

 Produit fait maison



Viande origine française

 Plat végétarien

Restaurant scolaire
Jean Ferrat
PRIMAIRE

MENUS
SEMAINE DU 06 AU 10 AVRIL 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					
		Carottes râpées	_____	Tomates et radis	Salade chef
PLAT					
		Saucisse de Toulouse #	_____	Rôti de dinde aux poivrons	Parmentier de poisson
ACCOMPAGNEMENT					
		Lentilles	_____	Haricots beurre	_____
FROMAGE/LAITAGE					
		Galette St Michel	_____	Bûchette de chèvre	Vache qui rit
DESSERT					
		Yaourt aromatisé	_____	 Cake pépites de chocolat	 Fruit

 Produit local

 Produit bio

 Produit de saison

(#) plat contenant du porc

 Produit fait maison



Viande origine française



Plat végétarien

Restaurant scolaire
Jean Ferrat
PRIMAIRE

MENUS
SEMAINE DU 27/04 AU 01 MAI 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					
	Betteraves	Taboulé de boulgour	_____	Concombre bulgare	
PLAT					
	Lasagnes	Pavé de poisson sauce crustacés	_____	Normandin de veau sauce forestière	
ACCOMPAGNEMENT					
	_____	Haricots verts	_____	Pommes de terre	
FROMAGE/LAITAGE					
	Carré de l'est	Vache qui rit	_____	Petit suisse sucré	
DESSERT					
	Compote pomme abricot	Arlequin de Fruits	_____	Eclair chocolat	

 Produit local

 Produit bio

 Produit de saison

(#) plat contenant du porc

 Produit fait maison



Viande origine française



Plat végétarien

Restaurant scolaire
Jean Ferrat
PRIMAIRE

MENUS
SEMAINE DU 04 AU 08 MAI 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					
	Radis beurre	Carottes râpées	_____	Concombres tomates maïs	
PLAT					
	Nugget's de blé ketchup 	Saucisse de Toulouse #	_____	Poisson meunière	
ACCOMPAGNEMENT					
	Petits pois carottes	Lentilles	_____	Pâtes	
FROMAGE/LAITAGE					
	Mimolette	Camembert	_____	Gaufrettes plumetis	
DESSERT					
	Arlequin de fruits	 Fruit	_____	Yaourt sucré	



Produit local



Produit bio



Produit de saison

(#) plat contenant du
porc



Produit fait maison



Viande origine française



Plat végétarien