













# MENU ECOLE GRANDUITS



## SEMAINE 09 - DU 23 AU 27 FEVRIER 2026 (VACANCES)

lundi 23 février 2026	mardi 24 février 2026	mercredi 25 février 2026	jeudi 26 février 2026	vendredi 27 février 2026
Salade verte vinaigrette  Raviolini ricotta et épinards (pc)  Six de Savoie  Compote de pommes  	Bettraves  Tajine de poissons pommes de terre et olives (pc)    Tartare ail et fines herbes  Fruit	Œuf dur  Emincé de poulet au gingembre  Chou-fleur et brocolis   Saint Nectaire  Gâteau au chocolat "maison"   S/V : Marmite de poisson	Salade coleslaw   Cheeseburger   Frites  Donuts  S/V : Fish burger	Salade de pates  Paupiette de veau a la tomate  Carottes au jus  Yaourt aromatisé  Fruit  S/V : Poisson gratiné au fromage
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Confiture 	Barre de chocolat 
Fruit 	Jus d'orange	Fruit	Lait au chocolat	Compote de pommes

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**

**Salade coleslaw** : chou blanc et carottes râpées

S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



# MENU ECOLE GRANDUITS



**SEMAINE 10 - DU 02 AU 06 MARS 2026 (ECOLE OISE - VACANCES ILE DE FRANCE)**

lundi 2 mars 2026	mardi 3 mars 2026	mercredi 4 mars 2026	jeudi 5 mars 2026	vendredi 6 mars 2026
Salade parisienne Blanc de poulet a la creme Gratin d'épinards Petits suisses Fruit S/V : Salade de pommes de terre / Pané de blé fromage épinards	Œuf dur Cordon bleu Haricots verts Fromage fouetté Crème vanille S/V : Poisson pané	Salade de coeur d'artichauts Boulettes d'agneau sauce aux herbes Semoule Cantal Mousse à la framboise maison S/V : Poisson sauce aux herbes	Chou rouge aux pommes Filet de colin façon papillote Pommes vapeur Yaourt sucré Fruit	Concombre au yaourt Croustillant fromage Lentilles garnies Banane 
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait nature	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Compote de pommes	Jus multi fruits	Fruit

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

**INFORMATIONS :**

**Salade parisienne :** pommes de terre, tomates, maïs, jambon de dinde

S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc



## MENU ECOLE GRANDUITS



**SEMAINE 11 - DU 09 AU 13 MARS 2026**

lundi 9 mars 2026	mardi 10 mars 2026	mercredi 11 mars 2026	jeudi 12 mars 2026	vendredi 13 mars 2026
<p>Oeuf dur</p> <p>Lasagnes végétarienne (pc)</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit </p>	<p>Salade radis et abricots secs </p> <p>Brandade de poisson (pc) </p> <p>Camembert </p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Salade piémontaise </p> <p>Saute de boeuf à l'ancienne </p> <p>Cocos à la tomate </p> <p>Vache qui rit </p> <p>Panacotta au coulis de fruits maison </p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Paella (pc) </p> <p>Coulommiers</p> <p>Crème vanille </p> <p>S/V : Paella poisson (PC)</p>	<p>Surimi mayonnaise</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Ratatouille</p> <p>Petits suisses aux fruits </p> <p>Palet breton</p> <p>S/V : Poisson pané</p>
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Cake pépites chocolat	Baguette	Moelleux	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	Fruit

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

**INFORMATIONS :**

**Sauté de boeuf à l'ancienne :** oignons, champignons, carottes

**Salade piémontaise :** Pommes de terre, tomates, jambon de dinde en dés, poivrons verts, olives noires, cornichons, oeuf dur

S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc

# MENU ECOLE GRANDUITS



## SEMAINE 12 - DU 16 AU 20 MARS 2026

lundi 16 mars 2026	mardi 17 mars 2026	mercredi 18 mars 2026	jeudi 19 mars 2026	vendredi 20 mars 2026
<p>Tomate</p> <p>Gratin de coquillettes au jambon de dinde (pc) </p> <p>Buchette </p> <p>Liégeois chocolat </p> <p>S/V : Gratin de coquillettes au fromage (PC)</p>	<p>Betteraves vinaigrette au miel</p> <p>Filet de colin meunière </p> <p>Gratin d'épinards </p> <p>Kiri </p> <p>Fruit</p>	<p>Salade de riz </p> <p>Sauté de poulet aux olives</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Petits suisses sucrés</p> <p>Fruit</p> <p>S/V : Salade de riz / Poisson aux olives</p>	<p>Concombre bulgare  </p> <p>Omelette</p> <p>Gratin dauphinois </p> <p>Chantailou</p> <p>Fruit </p> <p></p>	<p></p> <p>Repas du printemps</p> <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p> <p></p> <p><b>PRINTEMPS</b></p>
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Baguette	Gaufre	Baguette	Barre de céréales	Pain au lait
Confiture	Lait au chocolat	Fromage	Yaourt à boire à la vanille	Barre de chocolat
Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Fruit	Jus de pommes

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**

**Concombre bulgare :** crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre

S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



# MENU ECOLE GRANDUITS



**SEMAINE 13 - DU 23 AU 27 MARS 2026**

lundi 23 mars 2026	mardi 24 mars 2026	mercredi 25 mars 2026	jeudi 26 mars 2026	vendredi 27 mars 2026
<p>Radis au beurre</p> <p>Burger de veau sauce moutarde</p> <p>Pommes sautées</p> <p>Vache qui rit </p> <p>Liégeois vanille </p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Taboulé </p> <p>Aiguillettes de ble et emmental</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Petits suisses aux fruits </p> <p>Cookies vanille pépites de chocolat</p> <p></p>	<p>Salade de maquereaux</p> <p>Crêpinette au jus *</p> <p>Petits pois</p> <p>Chaource </p> <p>Mousse à la framboise maison </p> <p>S/V : Omelette</p>	<p>Salade paysanne </p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Jeunes carottes</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Banane</p> <p>S/V : Salade paysanne / Nuggets de poisson</p>	<p>Chou blanc à la japonaise</p> <p>Filet de hoki sauce crevettes </p> <p>Semoule</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit </p>
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Cake fourré chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Yaourt à boire à l'abricot	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Pâte à tartiner	Yaourt sucré
Fruit	Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Pâte de fruits

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

**INFORMATIONS :**

**Salade paysanne :** Pommes de terre, oignons, cornichons, tomates, poivrons, persil

**Chou blanc à la japonaise :** Chou blanc, sésame, soja, sucre roux

S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison














- \* Plat contenant du porc



# MENU ECOLE GRANDUITS



**SEMAINE 14 - DU 30 MARS AU 03 AVRIL 2026**

lundi 30 mars 2026	mardi 31 mars 2026	mercredi 1 avril 2026	jeudi 2 avril 2026	vendredi 3 avril 2026
Salade verte vinaigrette Lasagnes à la provençale (pc)   St moret Fruit   	Oeuf dur mayonnaise Poule au pot   Carré de l'est Mousse au citron  S/V : Pané de blé fromage épinards	Concombre à la crème  Croque monsieur * Salade composée (garniture)  Bleu   Creme dessert pop corn maison   S/V : Pizza au fromage / Poisson en sauce	 <p><b>MENU PÂQUES</b></p> <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p>	Saucisson à l'ail * Filet de poisson a la bordelaise  Gratin de butternut  Samos Liégeois vanille   S/V : Tarte aux poireaux
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Confiture	Barre de chocolat 
Fruit	Jus d'orange 	Fruit	Lait au chocolat 	Compote de pommes

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

**INFORMATIONS :**

**Lasagnes à la provençale :** pâtes fraîches, tomates, courgettes, poivrons, crème, emmental  
**Salade composée :** tomates, salade verte, maïs









- S/V : Sans Viande  
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison  
 - \* Plat contenant du porc



## MENU ECOLE GRANDUITS



**SEMAINE 15 - DU 06 AU 10 AVRIL 2026**

lundi 6 avril 2026	mardi 7 avril 2026	mercredi 8 avril 2026	jeudi 9 avril 2026	vendredi 10 avril 2026
	Tomate Cordon bleu Haricots verts  Chantailou Fruit S/V : Poisson pané	Roulade de volaille aux olives Calamars à la romaine  Rosties aux légumes Yaourt sucré  Galette au beurre S/V : Friand au fromage	Carottes râpées Hachis parmentier "maison" (PC)  Cheddar Fruit S/V : Hachis parmentier de poisson (PC)	Salade Grecque  Raviolini mozzarella et tomate (pc) Banane sauce chocolat 
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
	Lait nature	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat 	Yaourt aromatisé
	Fruit	Compote de pommes	Jus multi fruits	Fruit

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

<b>INFORMATIONS:</b>
<b>Salade grecque : Concombres, tomates, féta, oignons rouges, olives noires</b>
S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc