



## MENU ST MARTIN DU TERTRE



### SEMAINE 52 - DU 22 AU 26 DECEMBRE 2025 (VACANCES)

lundi 22 décembre 2025	mardi 23 décembre 2025	mercredi 24 décembre 2025	jeudi 25 décembre 2025	vendredi 26 décembre 2025
Œuf dur mayonnaise  Pizza au fromage  Salade composée (garniture)  Rondelé nature  Purée de fruits  	Taboulé	Friand au fromage  Escalope de poulet au jus  Gratin de butternut		
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>		
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat		
Pâte à tartiner	Lait nature	Petit suisse aux fruits		
Jus de pommes	Fruit	Compote de pommes		



#### INFORMATIONS:

S/P : Sans Porc PC : Plat Complet

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

- \* Plat contenant du porc



## MENU ST MARTIN DU TERTRE



SEMAINE 01 - DU 29 DECEMBRE 2025 AU 02 JANVIER 2026 (VACANCES)

lundi 29 décembre 2025	mardi 30 décembre 2025	mercredi 31 décembre 2025	jeudi 1 janvier 2026	vendredi 2 janvier 2026
Potage carottes crème	Crêpe au fromage	Tarte aux poireaux		
Jambon *	Omelette	Rôti de dinde		
Coquillettes	Gratin de légumes	Carottes au jus		
Coulommiers		Yaourt sucré		
Fruit	Compote pommes/abricots	Madeleine		
S/P : Jambon de dinde				
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>		
Cake pépites chocolat	Baguette	Moelleux		
Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner	Yaourt à boire à l'abricot		
Fruit	Compote de pommes	Fruit		



Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

### INFORMATIONS:

S/P : Sans Porc PC : Plat Complet

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

- \* Plat contenant du porc



## MENU ST MARTIN DU TERTRE



SEMAINE 02 - DU 05 AU 09 JANVIER 2026

lundi 5 janvier 2026	mardi 6 janvier 2026	mercredi 7 janvier 2026	jeudi 8 janvier 2026	vendredi 9 janvier 2026
Potage 7 légumes	Tarte au fromage	Salade de maïs	<b>BRIOCHE</b> 	Saucisson à l'ail *
Lasagnes à la provençale (pc)	Cordon bleu	Boulettes de bœuf à l'orientale		Filet de colin meunière
Yaourt aromatisé	Purée de butternut	Pommes rissolées		Beignets de chou fleur
Fruit	Boursin	Fromage blanc sucré		Tomme blanche
	Liégeois vanille	Tarte flan maison		Flan nappé caramel
<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

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

### INFORMATIONS:

S/P : Sans Porc PC : Plat Complet

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

- \* Plat contenant du porc



## MENU ST MARTIN DU TERTRE



### SEMAINE 03 - DU 12 AU 16 JANVIER 2026

lundi 12 janvier 2026	mardi 13 janvier 2026	mercredi 14 janvier 2026	jeudi 15 janvier 2026	vendredi 16 janvier 2026
Accras de poisson  Sauté de bœuf aux carottes (pc)  Yaourt aux fruits mixés  Fruit 	Potage tomate basilic  Sauté de poulet vallée d'Auge  Penne  Emmental  Compote de pommes	Pâté forestier *  Emincé de volaille basquaise  Gratin dauphinois   Yaourt au sucre de canne  Far breton aux poires   S/P : Pâté de volaille	Concombres vinaigrette  Chili végétarien (PC)   (Egréné végétal)   Buchette  Eclair au chocolat	Crêpe au fromage  Nuggets de poisson  Trio de légumes   Fromage frais aux fruits  Madeleine
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
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

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

#### INFORMATIONS:

Chili végétarien : Égrené de blé, tomates, poivrons, haricots rouges, riz

S/P : Sans Porc PC : Plat Complet

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

- \* Plat contenant du porc

## MENU ST MARTIN DU TERTRE



SEMAINE 04 - DU 19 AU 23 JANVIER 2026

lundi 19 janvier 2026	mardi 20 janvier 2026	mercredi 21 janvier 2026	jeudi 22 janvier 2026	vendredi 23 janvier 2026
Potage poireaux pommes de terre  Saucisse de Strasbourg*  Coquillettes  Vache qui rit  Crème vanille  S/P : Saucisses de volaille	Salade de pâtes  Filet de colin sauce au citron vert  Beignets de brocolis  Fromage blanc sucré  Tarte aux pommes	Tranche de surimi mayonnaise  Chipolatas aux herbes *  Petits pois carottes  Samos  Fruit  S/P : Saucisses de volaille	Carottes râpées  Choucroute garnie * (pc)  Carré de l'est  Liégeois chocolat  S/P : Choucroute sans porc (PC)	Œuf dur mayonnaise  Croustillant fromage  Lentilles garnies  Compote pommes/framboises
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
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:

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

## MENU ST MARTIN DU TERTRE



SEMAINE 05 - DU 26 AU 30 JANVIER 2026

lundi 26 janvier 2026	mardi 27 janvier 2026	mercredi 28 janvier 2026	jeudi 29 janvier 2026	vendredi 30 janvier 2026
Betteraves à l'échalote	Concombre à la crème	Saucisson à l'ail *	Salade verte vinaigrette	Crêpe jambon-fromage*
Cuisse de poulet rôtie	Poisson pané	Steak hache de bœuf et ketchup	Couscous végétal (PC)	Boulettes de bœuf aux oignons
Purée de carottes	Gratin dauphinois	Frites		Haricots verts
Cantafrais	Yaourt aux fruits mixés	Vache qui rit	Samos	
Fruit	Compote de pommes	Mousse au chocolat	Banane	Crêpe au sucre
<b>GOÛTER</b>				
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Brioche 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:**

Couscous végétal : boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous

S/P : Sans Porc PC : Plat Complet

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

- \* Plat contenant du porc



## MENU ST MARTIN DU TERTRE



SEMAINE 06 - DU 02 AU 06 FEVRIER 2026

lundi 2 février 2026	mardi 3 février 2026	mercredi 4 février 2026	jeudi 5 février 2026	vendredi 6 février 2026
Potage 7 légumes	Salade fantaisie	Betteraves vinaigrette	Terrine de légumes mayonnaise	Œuf dur mayonnaise
Rissolette de veau	Cubes de colin sauce nordique	Cassoulet (pc)*	Emincé de poulet façon kebab	Arancini tomate mozzarella
Pâtes	Carottes au beurre	Six de Savoie	Pommes vapeur	Gratin d'épinards
Pont l'évêque	Croc' lait	Ile flottante	Petits suisses aux fruits	Tomme blanche
Liégeois vanille	Cocktail de fruits	S/P : Cassoulet au poulet (PC)	Fruit	Gâteau basque
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
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

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

### INFORMATIONS:

Salade fantaisie : Pommes de terre, maïs, tomates, olives vertes, concombre

S/P : Sans Porc PC : Plat Complet

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

- \* Plat contenant du porc



## MENU ST MARTIN DU TERTRE



SEMAINE 07 - DU 09 AU 13 FEVRIER 2026

lundi 9 février 2026	mardi 10 février 2026	mercredi 11 février 2026	jeudi 12 février 2026	vendredi 13 février 2026
Potage carottes crème  Poulet rôti  Beignets de brocolis  Yaourt sucré  Riz au lait		Haricots verts niçois  Chipolatas aux herbes *	Carottes râpées  Tomates farcies veggi's  Riz  Fromage frais sucré  Fruit  	Tranche de surimi mayonnaise  Pave de hoki au citron vert  Petits pois  Buchette  Banane
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
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
	Label Rouge
	Viande Bovine Française
	Produits Locaux
	Plat Végétarien

  

	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
	MSC Pêche Durable
	Haute Valeur Environnementale
	Appellation d'Origine Protégée

**INFORMATIONS:**

Haricots verts niçois : haricots verts, tomates, olives, oignons rouges

S/P : Sans Porc PC : Plat Complet

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

- \* Plat contenant du porc



## MENU ST MARTIN DU TERTRE



SEMAINE 08- DU 16 AU 20 FEVRIER 2026 (VACANCES OISE - ECOLE ILE DE FRANCE)

lundi 16 février 2026	mardi 17 février 2026	mercredi 18 février 2026	jeudi 19 février 2026	vendredi 20 février 2026
Taboulé Bœuf bourguignon (pc)  Carré de l'est Compote de pommes	Nems au poulet  Sauté de porc au caramel*  Nouilles sautées  Dessert à la noix de coco  S/P : Sauté de poulet au caramel	Salade alsaciennes*  Roti de dinde a la cocotte  Pommes noisettes  Fromage blanc  Quatre quarts aux pralines roses maison  S/P : Chou blanc à l'emmental	Tarte tomate chèvre  Bouchées végétales  Mijote de légumes d'hiver  Yaourt sucré  Palet breton	Feuilleté hot dog*  Poisson meunière  Rosties aux légumes  Mimlette  Crème dessert praliné  S/P : Friand au fromage
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
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 alsaciennes : choux blanc, croûtons, emmental, cervelas\*, vinaigrette  
Mijote de légumes d'hiver : Carottes, panais, poireaux, pommes de terre

S/P : Sans Porc PC : Plat Complet

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

- \* Plat contenant du porc

## MENU ST MARTIN DU TERTRE



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  	Potage 7 légumes  Tajine de poissons pommes de terre et olives (pc)  Tartare ail et fines herbes  Fruit	Tarte aux poireaux  Emincé de poulet au gingembre  Duo de fleurette  Saint Nectaire  Gâteau au chocolat "maison"	Salade coleslaw  Cheeseburger  Frites  Donuts	Pizza  Paupiette de veau à la tomate  Carottes au jus  Yaourt aromatisé  Fruit
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
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/P : Sans Porc PC : Plat Complet

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

- \* Plat contenant du porc



## MENU ST MARTIN DU TERTRE



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	Feuilleté aux fromages	Salade de cœur d'artichauts	Chou rouge aux pommes	Concombre au yaourt
Blanc de poulet à la crème	Cordon bleu	Boulettes d'agneau sauce aux herbes	Filet de colin façon papillote	Croustillant fromage
Gratin d'épinards	Haricots verts	Semoule	Pommes vapeur	Lentilles garnies
Petits suisses	Fromage fouetté	Cantal	Yaourt sucré	Banane
Fruit	Crème vanille	Mousse à la framboise maison	Fruit	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Brioche 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/P : Sans Porc PC : Plat Complet

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

- \* Plat contenant du porc



## MENU ST MARTIN DU TERTRE



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
Œuf dur  Lasagnes végétarienne (pc)  Yaourt aromatisé  Fruit	Salade verte vinaigrette  Brandade de poisson (pc)  Fromage blanc sucré  Compote de pommes	Salade piémontaise  Saute de bœuf à l'ancienne  Cocos à la tomate  Vache qui rit  Fruit	Carottes râpées  Paella (pc)  Coulommiers  Crème vanille	Pizza  Cordon bleu  Gratin de poireaux et pommes de terre  Petits suisses aux fruits  Palet breton
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
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 bœuf à l'ancienne : oignons, champignons, carottes
- Salade piémontaise : Pommes de terre, tomates, jambon de dinde en dés, poivrons verts, olives noires, cornichons, œuf dur
- S/P : Sans Porc PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc

## MENU ST MARTIN DU TERTRE



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
Potage poireaux pommes de terre  Gratin de coquillettes au jambon de dinde (pc)	Betteraves vinaigrette au miel  Poisson pané  Gratin d'épinards	Salade de riz  Sauté de poulet aux olives  Poêlée de légumes	Concombre bulgare  Omelette  Gratin dauphinois	  Repas du printemps  Le menu vous sera communiqué ultérieurement   <b>PRINTEMPS</b>
<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



**INFORMATIONS:**

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

S/P : Sans Porc PC : Plat Complet

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

- \* Plat contenant du porc

## MENU ST MARTIN DU TERTRE



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
Radis beurre	Taboulé	Feuilleté aux fromages	Quiche*	Tomate vinaigrette
Burger de veau sauce moutarde	Aiguillettes de blé et emmental	Bœuf façon moussaka (pc)	Nuggets de poulet	Filet de hoki sauce crevettes
Pommes sautées	Gratin de courgettes	Tartare ail et fines herbes	Jeunes carottes	Semoule
Vache qui rit	Petits suisses aux fruits	Fruit	Fromage blanc sucré	Coulommiers
Liégeois vanille	Cookies vanille pépites de chocolat	S/P : Paupiette de dinde	Banane	Crème chocolat
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
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

S/P : Sans Porc PC : Plat Complet

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

- \* Plat contenant du porc



## MENU ST MARTIN DU TERTRE



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  	Œuf dur mayonnaise  Paupiette de veau aux herbes  Beignets de chou fleur  Fromage frais sucré  Fruit	Salade tomate et maïs  Croque monsieur *  Salade composée (garniture)  Yaourt à la vanille  Fruit  S/P : Pizza au fromage	<b>MENU PÂQUES</b>  Le menu vous sera communiqué ultérieurement	Saucisson à l'ail *  Filet de poisson à la bordelaise  Gratin de butternut  Croc' lait  Liégeois vanille  S/P : Roulade de volaille
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
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

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

### INFORMATIONS :

Lasagnes à la provençale : pâtes fraîches, tomates, courgettes, poivrons, crème, emmental

Salade composée : tomates, salade verte, maïs

S/P : Sans Porc PC : Plat Complet

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

\* Plat contenant du porc



## MENU ST MARTIN DU TERTRE



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
	Tarte au fromage Cordon bleu Haricots verts Chantaillou Fruit	Roulade de volaille aux olives Calamars à la romaine Petits pois carottes Yaourt sucré Galette au beurre	Carottes râpées Hachis parmentier (PC)  Cheddar Mousse au citron S/P : Saucisses de volaille	Salade Grecque Raviolini mozzarella et tomate (pc)
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Brioche 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

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

### INFORMATIONS:

Salade grecque : Concombres, tomates, feta, oignons rouges, olives noires

S/P : Sans Porc PC : Plat Complet

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

- \* Plat contenant du porc