








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
<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Pizza au fromage</p> <p>Salade composée (garniture)</p> <p>Rondelé nature</p> <p>Purée de fruits</p> 	<p>Taboulé </p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Haricots verts</p> <p>Petits suisses aux fruits</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Friand au fromage</p> <p>Escalope de poulet au jus</p> <p>Gratin de butternut </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Banane</p>		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER		
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat		
Pâte à tartiner 	Lait nature	Petit suisse aux fruits		
Jus de pommes	Fruit 	Compote de pommes		



Produit Issu 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 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
<p>Potage carottes crème</p> <p>Jambon *</p> <p>Coquillettes</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit</p> <p>S/P : Jambon de dinde</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Omelette</p> <p>Gratin de légumes</p> <p>Compote pommes/abricots</p> 	<p>Tarte aux poireaux</p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Carottes au jus</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Madeleine</p>		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER		
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 Issu 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
<p>Potage 7 légumes </p> <p>Lasagnes à la provençale (pc)</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit </p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Purée de butternut</p> <p>Boursin</p> <p>Liégeois vanille </p>	<p>Salade de maïs</p> <p>Boulettes de bœuf à l'orientale </p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Tarte flan maison </p>	<p>BRIOCHE</p>  <p>DES ROIS</p>	<p>Saucisson à l'ail *</p> <p>Filet de colin meunière</p> <p>Beignets de chou fleur</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Flan nappé caramel</p> <p>S/P : Roulade de volaille</p>
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



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
<p>Accras de poisson</p> <p>Sauté de bœuf aux carottes (pc) </p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Fruit </p>	<p>Potage tomate basilic</p> <p>Sauté de poulet vallée d'Auge</p> <p>Penne</p> <p>Emmental</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Pâté forestier *</p> <p>Emincé de volaille basquaise</p> <p>Gratin dauphinois </p> <p>Yaourt au sucre de canne</p> <p>Far breton aux poires </p> <p>S/P : Pâté de volaille</p>	<p>Concombres vinaigrette</p> <p>Chili végétarien (PC) </p> <p>(Egrené végétal) </p> <p>Buchette</p> <p>Eclair au chocolat</p> 	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Trio de légumes </p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Madeleine</p>
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



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)	Oeuf 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

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 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
<p>Betteraves à l'échalote</p> <p>Cuisse de poulet rôtie</p> <p>Purée de carottes</p> <p>Cantafras</p> <p>Fruit</p>	<p>Concombre à la crème</p> <p>Poisson pané </p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Compote de pommes </p>	<p>Saucisson à l'ail *</p> <p>Steak hache de bœuf et ketchup </p> <p>Frites</p> <p>Vache qui rit </p> <p>Mousse au chocolat </p> <p>S/P : Pâté de volaille</p>	<p>Salade verte vinaigrette </p> <p>Couscous végétal (PC) </p> <p>Samos</p> <p>Banane </p>	<p>Crêpe jambon-fromage* </p> <p>Boulettes de bœuf aux oignons </p> <p>Haricots verts </p> <p>Crêpe au sucre </p> <p>S/P : Crêpe au fromage</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
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:

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 Rissollette de veau Pâtes Pont l'évêque  Liégeois vanille	Salade fantaisie  Cubes de colin sauce nordique Carottes au beurre Croc' lait Cocktail de fruits	Betteraves vinaigrette Cassoulet (pc)*  Six de Savoie Ile flottante S/P : Cassoulet au poulet (PC)	Terrine de légumes mayonnaise Emincé de poulet façon kebab Pommes vapeur Petits suisses aux fruits  Fruit	Oeuf dur mayonnaise  Arancini tomate mozzarella Gratin d'épinards  Tomme blanche 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 Issu 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 *  Semoule Maroilles  Tarte flan maison  S/P : Boulettes d'agneau au curry	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  	Nems au poulet	Salade alsacienne*  	Tarte tomate chèvre	Feuilleté hot dog*
Bœuf bourguignon (pc) 	Sauté de porc au caramel*	Roti de dinde a la cocotte	Bouchées végétales	Poisson meunière 
Carré de l'est	Nouilles sautées	Pommes noisettes	Mijote de légumes d'hiver 	Rosties aux légumes
Compote de pommes	Dessert à la noix de coco	Fromage blanc	Yaourt sucré 	Mimolette
	S/P : Sauté de poulet au caramel	Quatre quarts aux pralines roses maison 	Palet breton 	Crème dessert praliné
	S/P : Chou blanc à l'emmental			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 alsacienne : choux blanc, croûtons, emmental, cervelas*, vinaigrette
Mijoté 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 a 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

 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 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 a 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	
Fruit	Crème vanille	Mousse à la framboise maison	Fruit	Banane
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
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/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
<p>O�uf dur</p> <p>Lasagnes végétarienne (pc)</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit</p> 	<p>Salade verte vinaigrette </p> <p>Brandade de poisson (pc) </p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Salade piémontaise </p> <p>Saute de bœuf à l'ancienne </p> <p>Cocos � la tomate </p> <p>Vache qui rit </p> <p>Fruit</p>	<p>Carottes r�p�es  </p> <p>Paella (pc) </p> <p>Coulommiers</p> <p>Cr�me vanille </p>	<p>Pizza</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Gratin de poireaux et pommes de terre</p> <p>Petits suisses aux fruits </p> <p>Palet breton</p>
GO�TER	GO�TER	GO�TER	GO�TER	GO�TER
<p>Cake p�pites chocolat</p>	<p>Baguette</p>	<p>Moelleux</p>	<p>Baguette</p>	<p>Pain au chocolat</p>
<p>Fromage blanc sucré</p>	<p>Fromage à tartiner</p>	<p>Yaourt à boire à l'abricot</p>	<p>Pâte à tartiner</p>	<p>Petit suisse sucré</p>
<p>Fruit </p>	<p>Compote de pommes</p>	<p>Fruit</p>	<p>Jus de pommes </p>	<p>Fruit</p>


 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 :

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

Salade piémontaise : Pommes de terre, tomates, jambon de dinde en d s, poivrons verts, olives noires, cornichons, oeuf 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)  Buchette Liégeois chocolat 	Betteraves vinaigrette au miel Poisson pané  Gratin d'épinards  Kiri  Fruit	Salade de riz  Sauté de poulet aux olives Poêlée de légumes  Petits suisses sucrés Quatre-quarts 	Concombre bulgare   Omelette Gratin dauphinois  Chantailou Fruit  	 Repas du printemps Le menu vous sera communiqué ultérieurement  PRINTEMPS
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:
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
<p>Radis beurre</p> <p>Burger de veau sauce moutarde</p> <p>Pommes sautées</p> <p>Vache qui rit </p> <p>Liégeois vanille </p>	<p>Taboulé </p> <p>Aiguillettes de blé et emmental</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Petits suisses aux fruits </p> <p>Cookies vanille pépites de chocolat</p>	<p>Feuilleté aux fromages</p> <p>Bœuf façon moussaka (pc) </p> <p>Tartare ail et fines herbes</p> <p>Fruit</p> <p>S/P : Paupiette de dinde</p>	<p>Quiche*</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Jeunes carottes</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Banane</p> <p>S/P : Salade paysanne</p>	<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Filet de hoki sauce crevettes </p> <p>Semoule</p> <p>Coulommiers</p> <p>Crème chocolat</p>
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  	Oeuf 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	<div>MENU PÂQUES</div>  <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p>	Saucisson à l'ail * Filet de poisson a 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 Issus 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) Banane sauce chocolat 
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
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


 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, féta, 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