

Menu

Du 30 mars au 03 avril 2026

LES ULIS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU Végé

LE JOUR DU Végé



<p>Radis et beurre</p> <p>Céleri rémoulade (4eG)</p>	<p>Rôti de bœuf Blo orientale </p> <p> <i>Emincé de pois sauce tajine</i> (abricots secs, tomate, poivron, gingembre, coriandre, sucre, cumin, anis vert, cardamome)</p>	<p> Carottes râpées</p> <p> Coleslaw rouge</p> <p>Vinaigrette</p>	<p> Salade verte aux olives et au thon et dès d'emmental</p> <p>vinaigrette terroir</p>	
<p> Boulette de colin pané et citron</p>	<p>Légume tajine </p> <p>et Semoule BIO locale</p>	<p> Gâteau d'œufs BIO sauce basquaise BIO (ail, tomate, poivron, oignon) </p>	<p> Pavé de merlu sauce vierge (huile d'olive, basilic, jus de citron, tomate)</p> <p> <i>Bouchées au pistou</i></p>	<p>Bouchées azuki (haricots azuki, courgette, poivrons, quinoa, tomate échalote, huile olive, curry vert)</p>
<p>Pommes quartiers</p>		<p>Mélande 4 céréales BIO </p>	<p> Riz à la provençale</p>	<p>Poêlée de légumes et pommes rissolées</p>
<p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Fromage frais nature sucré</p>	<p>Petit moulé nature</p> <p>Croc'lait</p>	<p> Yaourt BIO local nature et sucre</p> <p> Yaourt BIO local banane</p>	<p> <i>Tarte abricotine</i></p>	<p>Saint Nectaire </p> <p>Comté </p>
	<p>Fruit BIO </p>			<p>Fruit BIO </p>
<p>GOUTER</p> <p>Pain semi complet BIO </p> <p>confiture de fraise</p> <p>Fruit</p>	<p>GOUTER</p> <p>Petit Pain au lait</p> <p>Fruit</p>	<p>GOUTER</p> <p>Pain semi complet BIO </p> <p>Edam (bloc) </p> <p>Jus multifruits</p>	<p>GOUTER</p> <p>Pain semi complet BIO </p> <p>miel</p> <p>Fruit</p>	<p>GOUTER</p> <p>Croissant du boulanger</p> <p>Fruit</p>

- Produit BIO
- Label Rouge
- Issu des régions ultra-périphériques
- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée
- Appellation d'Origine Contrôlée
- Pêche responsable
- Viande racée
- Bleu Blanc Cœur
- Spécialité du chef
- Nouvelle recette
- Plat durable
- Viande d'origine Française
- Production locale

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

LE JOUR DU

		Laitue iceberg et croûtons Salade de mâche et noix Vinaigrette		Concombre vinaigrette et dès de mimolette Céleri râpé sauce cocktail (4e G) et dès de mimolette Vinaigrette
	Omelette BIO	Carbonade flamande BIO		Jambon de Paris LR
		Poissonnette et ketchup	Lasagnes ricotta épinards	Sticks (bâtonnets) végétariens (blé, courgette, pois)
	Riz BIO aux petits légumes	Pommes de terre rissolées		Purée de brocolis
	Cantal AOC Bleu d'Auvergne AOP		Yaourt nature BIO local nature et sucre Yaourt BIO local vanille	
	Fruit BIO	Crème dessert vanille Crème dessert caramel	Fruit BIO	Moëlleux pâte de noisette cacao
	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
	Gaufre pâtissière Compote pomme ananas	Pain semi complet BIO Petit moulé nature Fruit	Croissant du boulanger Fruit	Pain semi complet BIO confiture d'abricot Fruit

Produit BIO
 Label Rouge
 Issu des régions ultra-périphériques

Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée
 Appellation d'Origine Contrôlée

Pêche responsable
 Viande racée
 Bleu Blanc Cœur

Spécialité du chef
 Nouvelle recette
 Plat durable

Viande d'origine Française
 Production locale

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

LE JOUR DU

Salade iceberg et croûtons vinaigrette Cœur de scarole et croûtons vinaigrette Vinaigrette nature			Endives vinaigrette et coûtons et dès d'emmental Trio de crudités et dès d'emmental vinaigrette nature	
Sauté de bœuf BIO sauce marengo	Haricots rouges sauce chili BIO (oignon, concentré de tomate, haricots rouges, maïs, poivrons) et riz BIO	Parmentier de polenta carotte (thym, crème, ail, oignon, maquereau, carotte) (DURABLE)	Calamars à la romaine et citrons	Bouchées au pistou et sauce fraîcheur (fromage frais ail et fines herbes, citron, fromage blanc)
Croq veggie tomate			Jardinière de légumes	Frites
Haricots bancs tomate				St Nectaire AOC
	Yaourt BIO local Banane Yaourt BIO local nature et sucre	Edam BIO Gouda BIO		Fourme d'Ambert AOP
Liégeois vanille Liégeois chocolat	Fruit BIO	Fruit BIO	Flan pâtissier Moëlleux au chocolat frais	Fruit BIO
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Pain au chocolat du boulanger Fruit	Pain semi complet BIO Emmental (bloc) Fruit	Palets bretons Fruit	Pain semi complet BIO confiture de fraises Fruit	Pain semi complet BIO beurre Fruit

Produit BIO
 Label Rouge
 Issu des régions ultra-périphériques

Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée
 Appellation d'Origine Contrôlée

Pêche responsable
 Viande racée
 Bleu Blanc Cœur

Spécialité du chef
 Nouvelle recette
 Plat durable

Viande d'origine Française
 Production locale

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

LE JOUR DU

Salade de PDT échalote Salade de boulgour à l'orientale	Salade de mâche et noix Radis rondelles vinaigrette Vinaigrette nature	Chou blanc à la méditerranéenne (mayonnaise huile d'olive épice paëlla basilic ail) Chou rouge sauce enrobante à l'ail (mayonnaise, fromage blanc, échalote)	<div style="background-color: #e0f2f1; padding: 5px; border: 1px solid #ccc;"> <p>LE JOUR DU </p> </div>	Carottes râpées Feuilles de batavia et maïs (DECO) Vinaigrette nature
Sauté de bœuf BIO sauce olives	Colin ail et fines herbes	Boulettes de veau sauce hongroise (oignon, ail, champignon, piment doux, tomate)	Coquillettes HVE lentilles tomate (sauce tomate, lentilles vertes, herbes de Provence, oignon, ail)	Bouchées azuki (haricots azuki, courgette, poivrons, quinoa, tomate échalote, huile olive, curry vert)
Omelette BIO		Emincé de pois sauce hongroise (oignon, ail, champignon, piment doux, tomate)		
Courgettes à l'ail	Polenta crémeuse à la carotte	Semoule BIO locale	Brie Coulommiers Fruit	Petits pois BIO saveur saveur soleil (ail, oignon, basilic, huile)
Mimolette Croûte noire		Yaourt LOCAL LBV Bicouche Yaourt nature LOCAL LBV et sucre		
	Gélifié au chocolat (sans gélatine) Liégeois à la vanille			Cake aux pépites chocolat
<h4>GOUTER</h4>	<h4>GOUTER</h4>	<h4>GOUTER</h4>	<h4>GOUTER</h4>	<h4>GOUTER</h4>
Pain semi complet BIO pâte à tartiner noisette Fruit	Cake au fromage Fruit	Pain semi complet BIO Miel Fruit	Pain au chocolat du boulanger Compote pomme banane	Pain semi complet BIO Fromage frais au sel de Guérande Fruit

Produit BIO
 Label Rouge
 Issu des régions ultra-périphériques

Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée
 Appellation d'Origine Contrôlée

Pêche responsable
 Viande racée
 Bleu Blanc Cœur

Spécialité du chef
 Nouvelle recette
 Plat durable

Viande d'origine Française
 Production locale

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

LE JOUR DU

	<p>Concombres vinaigrette</p> <p>Endives vinaigrette</p> <p>Vinaigrette nature</p>		<p>Crèmeux frais aux radis et dès de mimomette (radis râpé, fromage blanc, ciboulette, citron)</p> <p>Céleri rémoulade et dès de mimomette</p>	
Bouchées de blé	<p>Hoki sauce aurore (oignon ail tomate crème)</p>	<p>Riz et œufs brouillés à l'espagnole (oignon, ail, haricots plats, poivrons, épice paëlla, maïs, haricots blancs)</p>	<p>Rôti de boeuf BIO froid et mayonnaise </p> <p>Palet coco curry (pois, blé, carotte, courgettes, semoule, lait de coco, tapioca) sauce fraîcheur (fromage frais ail et fines herbes, citron, fromage blanc)</p>	FERIE
Brocolis béchamel et tortis	<p>Pommes vapeur BIO à la ciboulette </p>		<p>Haricots verts BIO à l'ail </p>	
<p>Yaourt aromatisé BIO local à la vanille </p> <p>Yaourt nature BIO local et sucre </p>		<p>Saint Paulin</p> <p>Cheddar</p>		
Fruit	<p>Gélifié vanille</p> <p>Flan nappé caramel</p>	<p>Fruit BIO </p>	<p>Cake sucré à la carotte </p>	
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
<p>Pain semi complet BIO </p> <p>Fromage fondu Président</p> <p>Fruit</p>	<p>Croissant du boulanger</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain semi complet BIO et confiture d'abricot </p> <p>Fruit</p>	<p>Pain semi complet BIO </p> <p>Camembert</p> <p>Fruit</p>	