

30/03/2026

au

03/04/2026

LUNDI

30/03/2026

MARDI

Menu Végétarien
31/03/2026

MERCREDI

01/04/2026

JEUDI

02/04/2026

VENDREDI

Menu Végétarien
03/04/2026

Céleri rémoulade Choux rouges aux pommes	Carottes râpées HVE aux dés d'emmental	MENU ECOLE MONET	
Bolognaise de bœuf	Roulé au fromage	Chicken wings	Légumes façon carbonara (Œufs, carottes et champignons) et Farfalles BIO
Tortis BIO et fromage râpé	Lentilles au curry	Gratin dauphinois	Fromage blanc aromatisé Fromage blanc BIO nature et sucre
Petit suisse aromatisé Petit suisse et sucre	Vache qui rit Samos	Emmental Gouda	Banane RUP Fruit de saison
	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Mousse au chocolat et biscuit	
		Purée pomme BIO	

En gras : Entrées, produits laitiers et desserts proposés aux maternelles

LÉGENDE

 Label Rouge	 Agriculture Biologique Europe	 Le Porc Français	 Appellation d'origine Protégée	 Filière Marine Engagée
 Recette du Chef	 Viande Bovine Française	 Plat végétarien	 Haute Valeur Environnementale	 Bleu Blanc Cœur
 Volaille Française	 Indication Géographique Protégée	 Œufs Plein air	 CE2 Certification Environnementale de niveau 2	 Région Ultrapériphérique

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.
Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



LE MENU DE LA SEMAINE

06/04/2026 au 10/04/2026

LUNDI 06/04/2026	MARDI 07/04/2026 <i>Menu Végétarien</i>	MERCREDI 08/04/2026	JEUDI 09/04/2026	VENDREDI 10/04/2026 <i>Menu Végétarien</i>
FÉRIÉ	Radis beurre Radis émincés à la crème	Concombres sauce fromage blanc à l'aneth	Œuf BIO au nid (Carottes râpées BIO et œuf dur BIO)	
	Curry de légumes et haricots rouges au lait de coco	Filet de merlu sauce au curry	Bourguignon de veau sauce chocolat	Pané végétal sauce tomate
	Riz BIO	Épinards BIO et boulgour	Haricots verts BIO	Ratatouille et coquillettes BIO
	Petit suisse fruité Petit suisse nature et sucre			Pont l'Évêque AOP Cantal AOP
		Liégeois à la vanille	Cake tout cacao et chocolat	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO

En gras : Entrées, produits laitiers et desserts proposés aux maternelles

LÉGENDE

Label Rouge	Agriculture Biologique Europe	Le Porc Français	Appellation d'origine Protégée	Filière Marine Engagée
Recette du Chef	Viande Bovine Française	Plat végétarien	Haute Valeur Environnementale	Bleu Blanc Cœur
Volaille Française	Indication Géographique Protégée	Œufs Plein air	CE2 Certification Environnementale de niveau 2	Région Ultrapériphérique

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI Menu Végétarien		MARDI	MERCREDI	JEUDI Menu Végétarien	VENDREDI
13/04/2026		14/04/2026	15/04/2026	16/04/2026	17/04/2026
Salade vitaminée et dés d'emmental (Orange, pamelos, salade iceberg) Salade verte et emmental				Céleri rémoulade et dés de mimolette Courgettes râpées et Saint Paulin	
 Raviolis de légumes BIO	 Sauté de veau sauce aux abricots	 Filet de lieu sauce au citron	 Omelette BIO sauce basquaise	 Tarte colin oseille	
	Purée de patate douce	Macaroni BIO	Carottes et semoule BIO	Haricots verts	
	Yaourt nature BIO sucré Yaourt aromatisé BIO	Carré de l'Est		Emmental Saint Nectaire	
Glace en pot	Salade de fruits	Fruit de saison	Compote BIO Compote BIO	Fruit de saison	

En gras : Entrées, produits laitiers et desserts proposés aux maternelles

LÉGENDE

 Label Rouge	 Agriculture Biologique Europe	 Le Porc Français	 Appellation d'origine Protégée	 Filière Marine Engagée
 Recette du Chef	 Viande Bovine Française	 Plat végétarien	 Haute Valeur Environnementale	 Bleu Blanc Cœur
 Volaille Française	 Indication Géographique Protégée	 Œufs Plein air	 CE2 Certification Environnementale de niveau 2	 Région Ultrapériphérique

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

LE MENU DE LA SEMAINE

20/04/2026

au

24/04/2026

20/04/2026	21/04/2026	22/04/2026	23/04/2026	24/04/2026
Coleslaw BIO		Salade d'agrumes		Salade verte et edam
Poulet sauce forestière	Cari de lieu	Couscous BIO végétarien (Semoule BIO, légumes couscous, pois chiches)	Wings de poulet et ketchup	Œufs durs BIO sauce aurore
Poêlée de légumes et blé	Brocolis et riz IGP créole		Frites	Gratin de pommes de terre et poireaux
	Gouda	Yaourt nature BIO sucré	Vache picon	
Flan nappé caramel	Fruit de saison		Fruit de saison BIO	Beignet au sucre

En gras : Entrées, produits laitiers et desserts proposés aux maternelles

LÉGENDE

 Label Rouge	 Agriculture Biologique Europe	 Le Porc Français	 Appellation d'origine Protégée	 Filière Marine Engagée
 Recette du Chef	 Viande Bovine Française	 Plat végétarien	 Haute Valeur Environnementale	 Bleu Blanc Cœur
 Volaille Française	 Indication Géographique Protégée	 Œufs Plein air	 CE2 Certification Environnementale de niveau 2	 Région Ultrapériphérique

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

LE MENU DE LA SEMAINE

27/04/2025

au

01/05/2025

LUNDI

27/04/2025

MARDI

Menu Végétarien

28/04/2025

MERCREDI

29/04/2025


JEUDI

Menu Végétarien

30/04/2025

VENDREDI

01/05/2025

	Carottes râpées HVE vinaigrette aux dés de tomme blanche		Œufs durs mayonnaise	FÉRIÉ
Steak haché BIO sauce au poivre	Steak de soja végétal sauce tomate	Estouffade de bœuf à la provençale	Pizza aux 3 fromages et cantal AOP	Joyeuse Fête du 1er Mai 
Petits pois carottes	Brunoise de légumes et macaroni BIO	Purée de pommes de terre		
Camembert BIO		Brie		
Fruit de saison BIO	Compote pommes poire BIO	Donut	Salade de fruits BIO	

En gras : Entrées, produits laitiers et desserts proposés aux maternelles

LÉGENDE

 Label Rouge	 Agriculture BIOlogique Europe	 Le Porc Français	 Appellation d'origine Protégée	 Filière Marine Engagée
 Recette du Chef	 Viande Bovine Française	 Plat végétarien	 Haute Valeur Environnementale	 Bleu Blanc Cœur
 Volaille Française	 Indication Géographique Protégée	 Œufs Plein air	 CE2 Certification Environnementale de niveau 2	 Région Ultrapériphérique

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »