



MENU LA FERTE GAUCHER PRIMAIRE



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
Oeuf dur	Salade verte vinaigrette		Carottes râpées	Pizza
Lasagnes végétarienne (pc)	Filet de hoki à la nicoise		Paella (pc)	Cordon bleu
Yaourt aromatisé	Purée		Rondelé aux noix	Ratatouille
Fruit	Camembert		Fruit	Petits suisses aux fruits
	Compote de pommes		S/V : Paella poisson (PC)	Palet breton
				S/V : Poisson pané

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 S/V : Sans Viande

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

- * Plat contenant du porc

MENU LA FERTE GAUCHER PRIMAIRE



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 Petit salé aux lentilles (pc)* Yaourt aromatisé Fruit S/P : Roti de dinde aux lentilles S/V : Gratin de coquillettes au fromage (PC)	Tarte au fromage Poisson pané Gratin d'épinards Kiri Gâteau de semoule		Concombre bulgare Omelette Gratin dauphinois Chantailou Fruit 	Repas du printemps Le menu vous sera communiqué ultérieurement PRINTEMPS

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 S/V : Sans Viande

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

- * Plat contenant du porc

MENU LA FERTE GAUCHER PRIMAIRE



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		Salade paysanne	Chou blanc à la japonaise
Burger de veau sauce moutarde	Aiguillettes de ble et emmental		Nuggets de poulet	Filet de hoki sauce crevettes
Boulghour au beurre	Gratin de courgettes		Jeunes carottes	Semoule
Vache qui rit	Petits suisses aux fruits		Tomme blanche	Yaourt aromatisé
Fruit	Cookies vanille pépites de chocolat		Crème dessert caramel	Fruit
S/V : Poisson en sauce			S/V : Nuggets de poisson	

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 :

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

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande

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

- * Plat contenant du porc



MENU LA FERTE GAUCHER PRIMAIRE



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  	Sardine à l'huile Paupiette de veau aux herbes Beignets de chou fleur Carré de l'est Mousse au citron S/V : Pané de blé fromage épinards		MENU PÂQUES  Le menu vous sera communiqué ultérieurement	Tarte aux poireaux Filet de poisson a la bordelaise  Gratin de butternut Croc' lait 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 :

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

Salade composée : tomates, salade verte, maïs

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande

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

- * Plat contenant du porc



MENU LA FERTE GAUCHER PRIMAIRE



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 S/V : Poisson pané		Carottes râpées Saucisses de Francfort* Lentilles au jus Cheddar Mousse au citron S/P : Saucisses de volaille S/V : Hachis parmentier de poisson (PC)	Salade Grecque   Raviolini mozzarella et tomate (pc) Banane sauce chocolat 

 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 S/V : Sans Viande

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

- * Plat contenant du porc