

ECOLE PLAN D'AUPS / Manon des sources
Du 02/03/2026 au 06/03/2026

*menu sans substitution sans potage



Lundi

Salade iceberg - Vinaigrette balsamique du chef
 Boulettes au boeuf - Sauce raz el hanout
Semoule Bio
Emmental Bio
Kiwi Bio

Mardi

Endives - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne du chef
 CC Lasagnes aux épinards et **féta AOP**
 Yaourt nature sucré de Lozère
Orange Bio

Mercredi

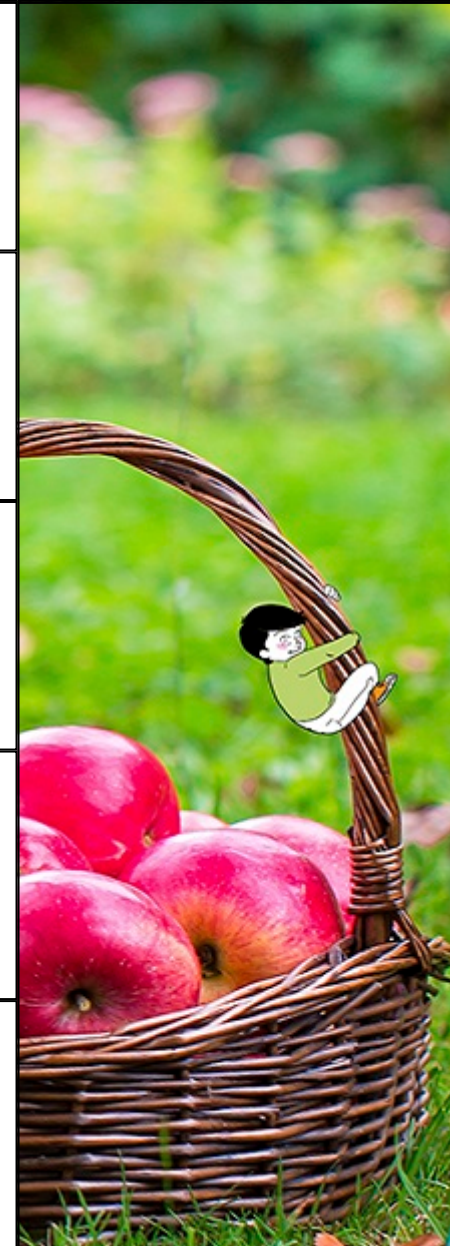
Potage de légumes verts du chef
 Sauté de poulet - Sauce colombo
 Riz de Camargue IGP
Saint Môret Bio
 Pomme VER

Jeudi

Pois chiches - Vinaigrette au cumin du chef
 Rôti de porc issu de porc Label Rouge - Sauce au jus
 Carottes Ce2 à l'ail
Gouda Bio
 Donuts

Vendredi

Cake du chef emmental et mimolette
 Beignet de calamars à la romaine - , citron
Haricots verts Bio persillés
 Biscuit répétita local
 Compote fraîche **pomme Bio**



ECOLE PLAN D'AUPS / Manon des sources
Du 09/03/2026 au 13/03/2026

*menu sans substitution sans potage



Lundi

Salade iceberg - Vinaigrette balsamique du chef 🍴
 Emincé de cuisse de poulet 🇫🇷 - Sauce crème
 Chou fleur CE2 persillé 🍷
Vache qui rit Bio 🌿
 Pomme VER 🍷

Mardi

Carottes râpées bio 🌿 🍴 - Vinaigrette ciboulette du chef 🍴
 Tortillas de pommes de terre, épinards, (**emmental Bio**) 🌿
 Tomme noire IGP 🍷
 Crème dessert à la vanille

Mercredi

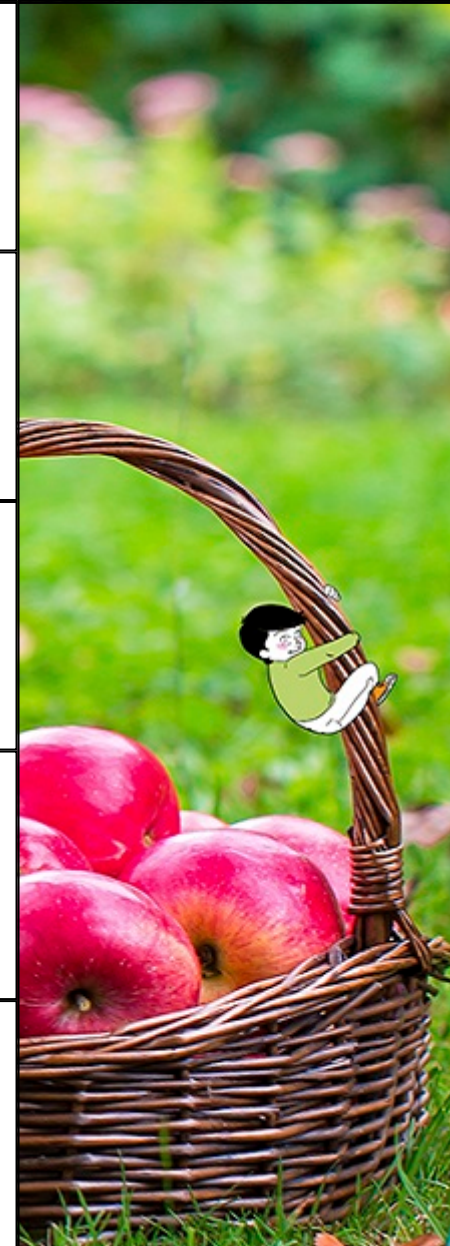
Salade de blé et mimolette 🍴 - Vinaigrette du chef 🍴
 Sauté de porc 🇫🇷 - Sauce au miel
 Petits pois CE2 🍷
Camembert Bio 🌿
Kiwi Bio 🌿

Jeudi

Velouté de courgettes (concentré)
 Bolognaise de boeuf 🇫🇷 🍴
Macaronis Bio 🌿 - Emmental Bio rapé 🌿
 Fromage blanc des Alpes 🍷 - , sucre
 Mandarine

Vendredi

Betteraves Bio 🌿 - Vinaigrette à l'échalote du chef 🍴
 Filet de limande MSC 🍷 - Sauce au curry doux
Semoule Bio 🌿
 Verre de **lait Bio** 🌿
 Gâteau du chef au speculoos 🍴



ECOLE PLAN D'AUPS / Manon des sources
Du 16/03/2026 au 20/03/2026

*menu sans substitution sans potage

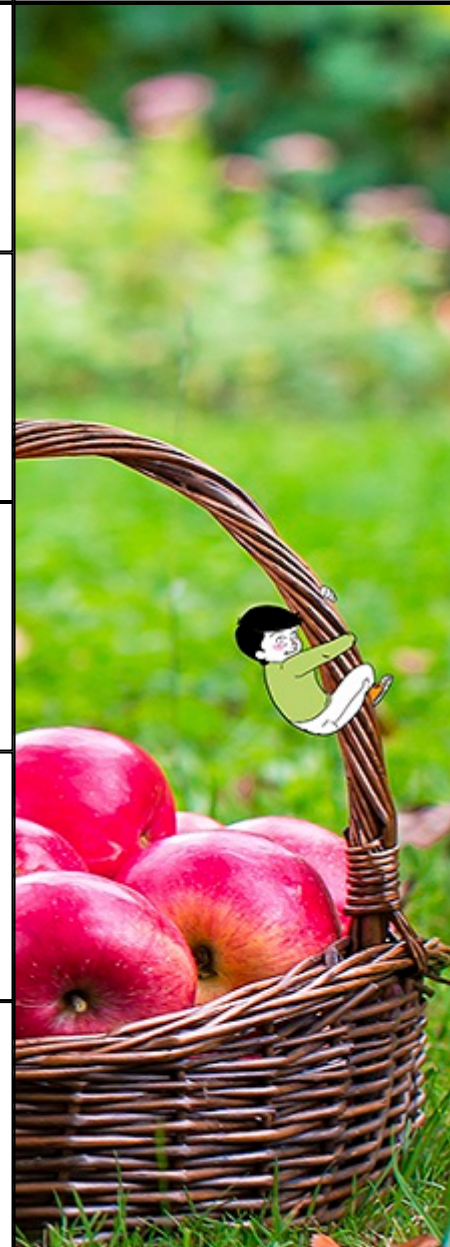


Lundi	<p>Mélange de fusilli Bio et tomates ^{Bio} - Vinaigrette persillée du chef ^{👨🍳}</p> <p>Paupiette de dinde ^{🇫🇷} - Sauce au jus</p> <p>Brocolis béchamel</p> <p>Suisse sucré</p> <p>Kiwi Bio ^{Bio}</p>
Mardi	<p>Endives - Vinaigrette du chef ^{👨🍳}</p> <p>Chili Sin Carne (sans viande)</p> <p>Riz de Camargue IGP ^{🇫🇷}</p> <p>Buchette</p> <p>Crème dessert au chocolat</p>
Mercredi	<p>Radis rose - , beurre</p> <p>Rôti de dinde ^{🇫🇷} - Sauce Milanaise</p> <p>Penne Bio ^{Bio} - Emmental Bio rapé ^{Bio}</p> <p>Biscuit répétita local ^{🇫🇷}</p> <p>Compote fraîche pomme Bio rhubarbe ^{Bio} ^{👨🍳}</p>
Jeudi	<p>Salade verte - Vinaigrette Caesar du chef ^{👨🍳}</p> <p>Le Coodle</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Pudding aux pepites de chocolat ^{👨🍳}</p>
Vendredi	<p>Taboulé d'hiver (semoule Bio) ^{Bio} ^{👨🍳}</p> <p>Nuggets de poulet pané ^{🇫🇷}</p> <p>Carottes Ce2 ^{🇫🇷}</p> <p>Edam Bio ^{Bio}</p> <p>Orange Bio ^{Bio}</p>



ECOLE PLAN D'AUPS / Manon des sources
Du 23/03/2026 au 27/03/2026

*menu sans substitution sans potage



Lundi	<p>Salade de pomme de terre - Vinaigrette du chef 🍴</p> <p>Sauté de dinde FR 🇫🇷 - Sauce normande</p> <p>Petits pois CE2 🍷</p> <p>Mimolette Bio 🌿</p> <p>Pomme VER 🍷</p>
Mardi	<p>Taboulé de lentilles corail Bio 🌿 - Vinaigrette du chef 🍴</p> <p>Omelette du chef 🍷 🍴</p> <p>Épinards à la Béchamel</p> <p>Fromage blanc des Alpes 🍷 - , sucre</p> <p>Banane Bio 🌿</p>
Mercredi	<p>Potage de légumes du chef 🍴</p> <p>Beignet de calamars à la romaine - Sauce façon tartare 🍴</p> <p>Pommes de terre cubes rissolées</p> <p>Yaourt nature sucré de Lozère 🇫🇷</p> <p>Orange Bio 🌿</p>
Jeudi	<p>Carottes râpées bio 🌿 🍴 - Vinaigrette au xeres du chef 🍴</p> <p>Jambon blanc Label Rouge 🍷 - Ketchup</p> <p>Coquillettes Bio 🌿 - Emmental Bio rapé 🌿</p> <p>Edam Bio 🌿</p> <p>Compote fraîche pomme Bio cerise 🌿 🍴</p>
Vendredi	<p>Pâté de campagne issu de porc Label Rouge 🍷</p> <p>Filet de colin 🍷 - Sauce tomate</p> <p>Blé pilaf</p> <p>Saint Môret Bio 🌿</p> <p>Crème caramel du chef 🍴</p>

ECOLE PLAN D'AUPS / Manon des sources
Du 30/03/2026 au 03/04/2026

*menu sans substitution sans potage



Lundi	<p>Chou blanc râpé - Vinaigrette au curry doux Boulettes au boeuf - Sauce au thym Macaronis Bio - Emmental Bio rapé Camembert Bio Beignet chocolat noisette</p>
Mardi	<p>Betteraves Bio - Vinaigrette à la framboise du chef Paella végétarienne au riz de Camargue IGP Riz de Camargue IGP Saint Môret Bio Pomme VER </p>
Mercredi	<p>Carottes râpées bio - Vinaigrette du chef Emincé de cuisse de poulet - Façon couscous Semoule Bio Emmental Bio Compote fraîche pomme Bio vanille </p>
Jeudi	<p>Salade iceberg - Vinaigrette à l'huile d'olive du chef Rôti de porc issu de porc Label Rouge - Sauce au miel et aux épices Chou fleur CE2 Béchamel Buchette Crème dessert au chocolat</p>
Vendredi	<p>Tarte du chef à la mimolette Filet de saumon MSC - Sauce aneth Haricots verts Bio persillés Suisse fruité Kiwi Bio </p>








ECOLE PLAN D'AUPS / Manon des sources
Du 06/04/2026 au 10/04/2026

*menu sans substitution sans potage





api

Lundi




Mardi

Radis rose - , beurre
 Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce tomate
Coquillettes Bio  - Emmental Bio rapé 
Vache qui rit Bio 
Orange Bio 






Mercredi

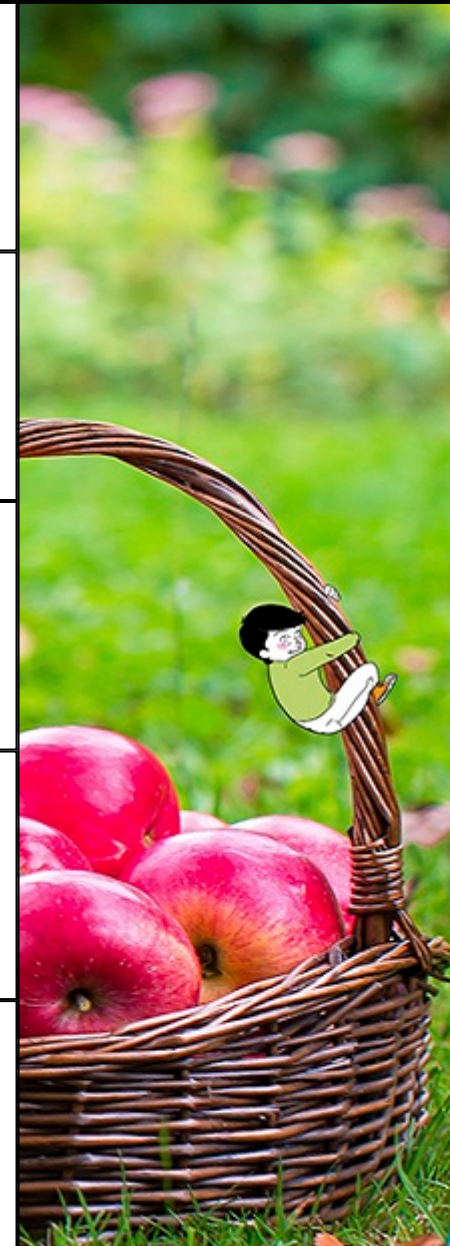
Brocolis - Vinaigrette du chef 
 Galette végétarienne du chef au boulgour 
 Épinards à la Béchamel
Edam Bio 
 Dessert de Pâques 

Jeudi

Salade iceberg - , oeuf - , thon - Vinaigrette du chef 
 Boulettes à l'agneau - Sauce au thym
 Flageolets
Gouda Bio 
 Dessert de Pâques 

Vendredi

Rosette Label Rouge 
 Saucisse de porc CE2  
 Purée de pommes de terre
 Tomme noire IGP 
 Compote 



ECOLE PLAN D'AUPS / Manon des sources
Du 13/04/2026 au 17/04/2026

*menu sans substitution sans potage

api

Lundi

Salade de pomme de terre - Vinaigrette au pesto du chef 🍴
 Cordon bleu de dinde FR 🇫🇷
 Petits pois CE2 🍷
 Carré de Ligueil
 Crème dessert au chocolat

Mardi

Betteraves Bio 🌿 - Vinaigrette à l'échalote du chef 🍴
 Dos de colin d'Alaska MSC 🐟 - Sauce Paprika
Semoule Bio 🌿
Saint Môret Bio 🌿
 Pomme VER 🍷

Mercredi

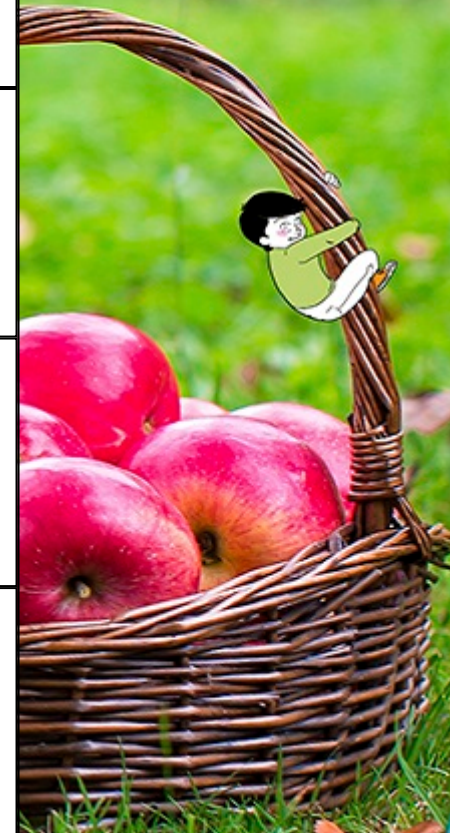
Accras de morue
 Feijoada
 Riz de Camargue IGP 🌾
 Pont l'Evêque AOP 🍷
 Crème caramel du chef 🍴

Jeudi

Mélange de **coquillettes Bio** et maïs 🌿 - Vinaigrette persillée du chef 🍴
 Rôti de dinde 🇫🇷 - Sauce napolitaine
 Gratin de chou fleur CE2 béchamel 🍷
Vache qui rit Bio 🌿
 Banane Bio 🌿

Vendredi

Salade verte - Vinaigrette à l'échalote du chef 🍴 - , croûtons nature
 Parmentier de carottes à **l'égrainé de pois Bio** 🌿
 Biscuit répétita local 🍷
 Compote fraîche **pomme Bio** 🌿 🍴



ECOLE PLAN D'AUPS / Manon des sources
Du 20/04/2026 au 24/04/2026

*menu sans substitution sans potage



Lundi	<p>Chou fleur CE2 - Vinaigrette du chef </p> <p>Sauté de poulet - Sauce provençale</p> <p>Macaronis Bio - Emmental Bio rapé </p> <p>Suisse sucré</p> <p>Kiwi Bio </p>
Mardi	<p>Salade de blé arlequin - Vinaigrette du chef </p> <p>Beignet de calamars à la romaine - , citron</p> <p>Épinards à la Béchamel</p> <p>Buchette</p> <p>Crème dessert à la vanille</p>
Mercredi	<p>Perles de pâtes - Vinaigrette du chef </p> <p>Pizza au fromage</p> <p>Haricots verts Bio persillés </p> <p>Camembert Bio </p> <p>Brownies du Chef </p>
Jeudi	<p>Carottes râpées bio - Vinaigrette du chef </p> <p>Paupiette au veau FR - Sauce moutarde</p> <p>Purée de pommes de terre et panais</p> <p>Yaourt nature sucré de Lozère </p> <p>Compote fraîche pomme Bio framboise </p>
Vendredi	<p>Salade iceberg - Vinaigrette du chef </p> <p>Curry doux de carottes et pois chiche</p> <p>Semoule Bio </p> <p>Vache qui rit Bio </p> <p>Orange Bio </p>

