

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

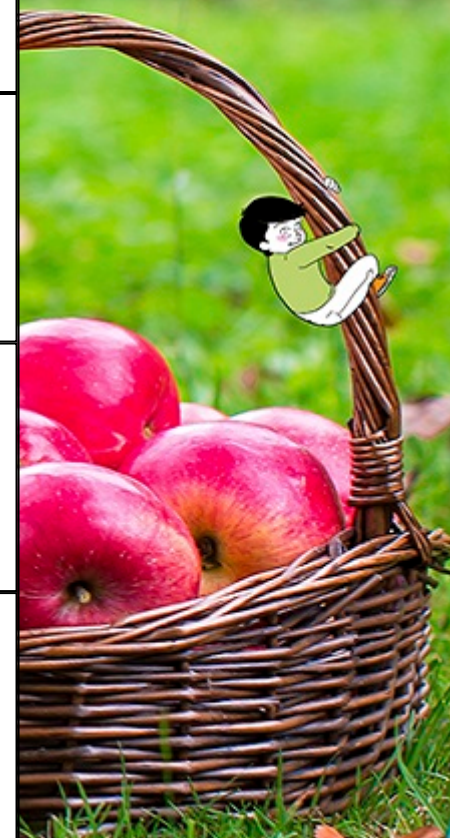
Potage de légumes verts du chef 🍴
 Sauté de poulet - Sauce colombo
 Riz de Camargue IGP
Saint Môret Bio
 Pomme VER

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** 🍴

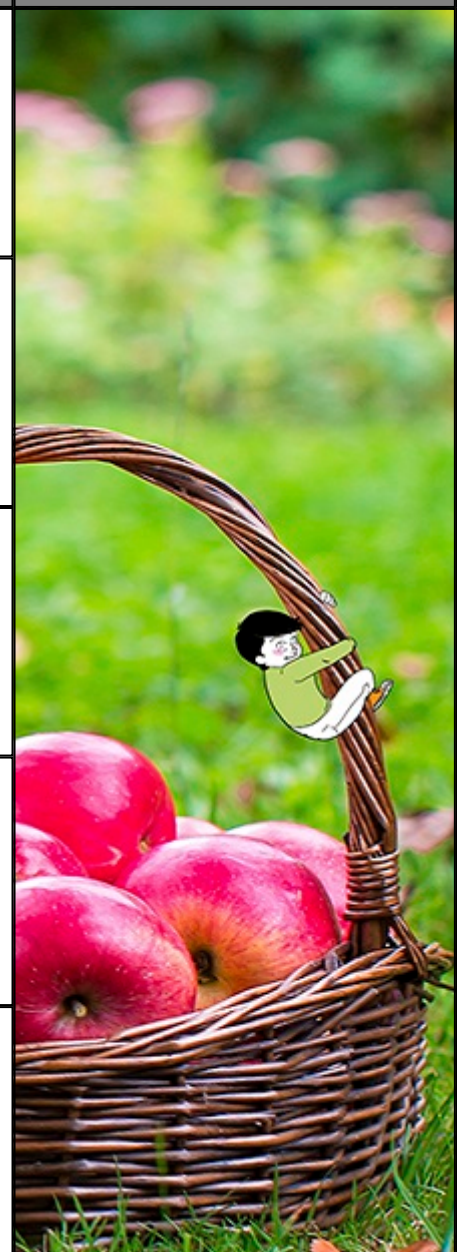


ECOLE PLAN D'AUPS / Manon des sources
Du 09/03/2026 au 13/03/2026

*menu sans substitution sans potage



		*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

api

Lundi

Mélange de **fusilli Bio** et tomates  - Vinaigrette persillée du chef 
Paupiette de dinde  - Sauce au jus
Brocolis béchamel
Suisse sucré
Kiwi Bio 

Mardi

Endives - Vinaigrette du chef 
Chili Sin Carne (sans viande)
Riz de Camargue IGP 
Buchette
Crème dessert au chocolat

Mercredi

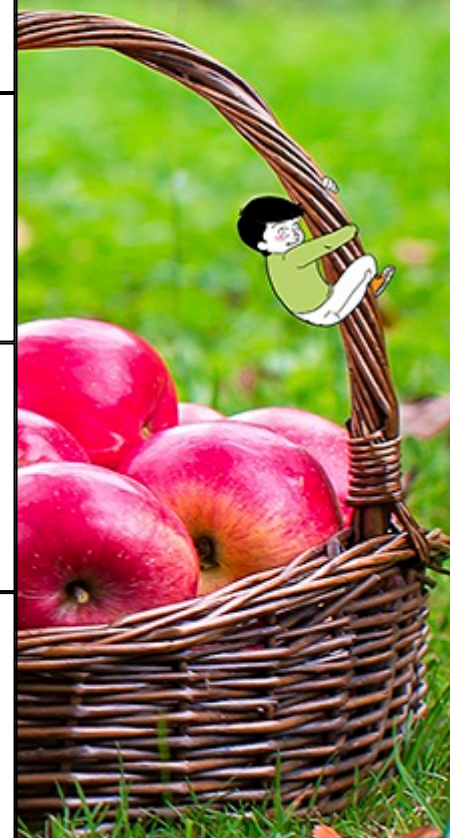
Radis rose - , beurre
Rôti de dinde  - Sauce Milanaise
Penne Bio  - Emmental Bio rapé 
Biscuit répétita local 
Compote fraîche **pomme Bio** rhubarbe  

Jeudi

Salade verte - Vinaigrette Caesar du chef 
Le Coodle
Crème anglaise
Pudding aux pepites de chocolat 

Vendredi

Taboulé d'hiver (**semoule Bio**)  
Nuggets de poulet pané 
Carottes Ce2 
Edam Bio 
Orange Bio 

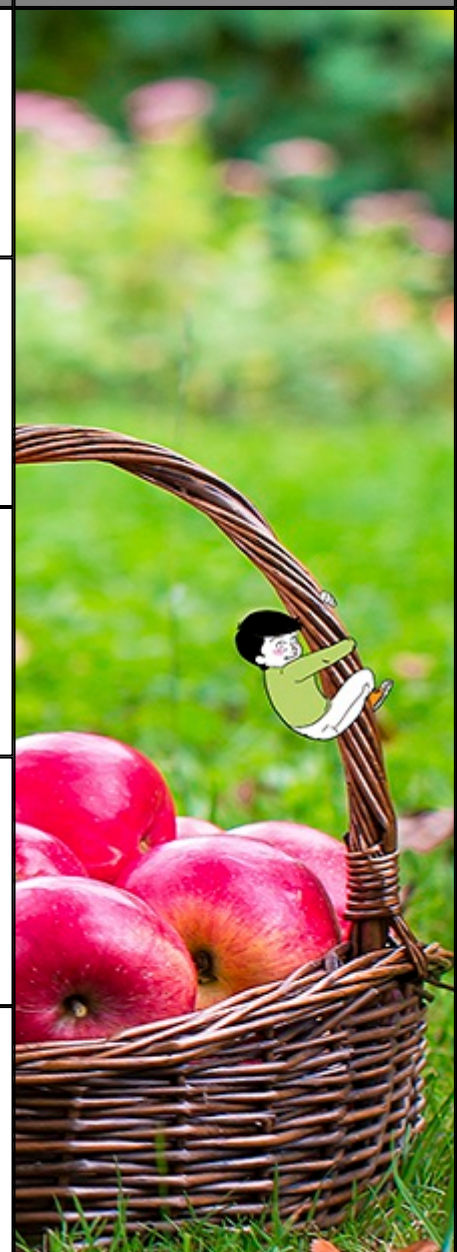


ECOLE PLAN D'AUPS / Manon des sources
Du 23/03/2026 au 27/03/2026

*menu sans substitution sans potage



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

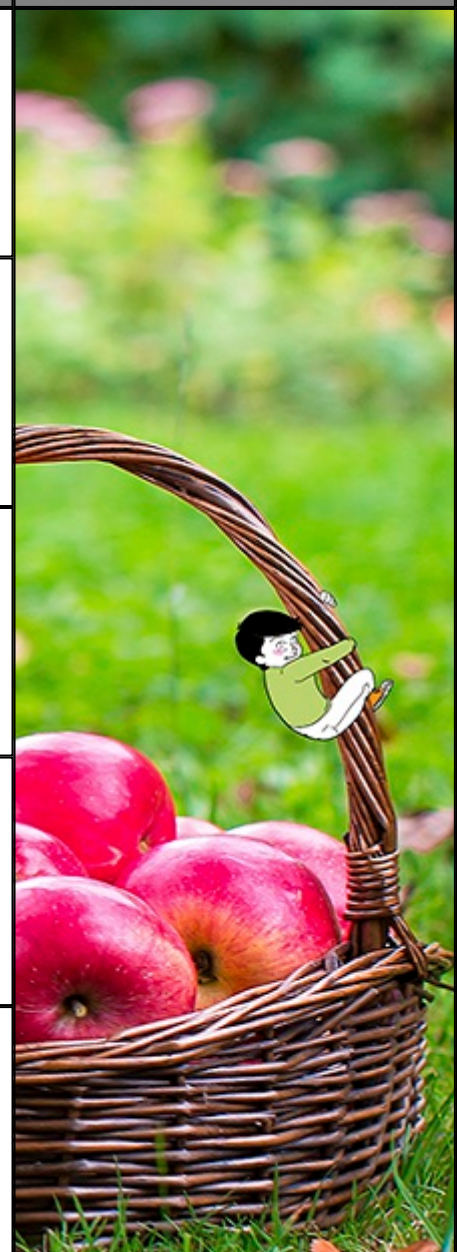


ECOLE PLAN D'AUPS / Manon des sources
Du 30/03/2026 au 03/04/2026

*menu sans substitution sans potage



		*menu sans substitution sans potage	
	Lundi	Chou blanc râpé - Vinaigrette au curry doux Boulettes au boeuf - Sauce au thym Macaronis Bio - Emmental Bio rapé Camembert Bio Beignet chocolat noisette	
	Mardi	Betteraves Bio - Vinaigrette à la framboise du chef Paella végétarienne au riz de Camargue IGP Riz de Camargue IGP Saint Môret Bio Pomme VER	
	Mercredi	Carottes râpées bio - Vinaigrette du chef Emincé de cuisse de poulet - Façon couscous Semoule Bio Emmental Bio Compote fraîche pomme Bio vanille	
	Jeudi	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	
	Vendredi	Tarte du chef à la mimolette Filet de saumon MSC - Sauce aneth Haricots verts Bio persillés Suisse fruité Kiwi Bio	



*Nos menus sont susceptibles de modifications en fonction de nos approvisionnements
 Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci dessous, pour l'origine des viandes.*