

MENU LA PASSERELLE

janv-26



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	MERCREDI 07 JANVIER	MERCREDI 14 JANVIER	MERCREDI 21 JANVIER	MERCREDI 28 JANVIER	
ENTRÉE	Salade des incas	Salade western	Potage de légumes	Velouté de potiron	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Rôti de porc au jus <i>S/viande S/porc : Omelette</i>	Pizza au fromage	Tajine de légumes aux pois chiche, raisins secs et semoule BIO	Quiche Lorraine <i>S/viande S/porc : Tarte aux légumes</i>	
	Petits pois au jus	Salade verte	***	Salade verte	
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Coulommiers	Pont-l'Evêque	***	
DESSERT	Pomme	Banane	Mousse au chocolat <i>S/viande : Liégeois chocolat</i>	Onctueux vanille	
GOÛTERS	Pain	Fromage blanc sucré	Pain	Pain	
	Chocolat	Galette St Michel	Confiture	Emmental	
	Compote pomme fraise	Compote pomme abricot	Yaourt nature sucré	Compote poire	

Salade des incas : riz, carotte, maïs
Salade western: maïs, haricot rouge, poivron, persil
Salade antillaise : riz, poivron, ananas
Salade de pâtes tricolore : pâtes, poivron, olive

févr-26

	MERCREDI 04 FEVRIER	MERCREDI 11 FEVRIER	MERCREDI 18 FEVRIER		
ENTRÉE	Salade antillaise (riz BIO)	Pomme de terre échalote	Salade de pâtes tricolore (pâtes BIO)		
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Omelette sauce tomate	Sauté de porc au caramel <i>S/viande S/porc : Nuggets de blé</i>	Tarte chèvre tomate		
	Haricots verts braisés	Chou-fleur béchamel	Salade verte		
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré		
DESSERT	Banane	Pomme	Kiwi		
GOÛTERS	Banane	Pain	Pain		
	Petit beurre	Chocolat	Brie		
	Fromage blanc sucré	Compote poire	Orange		

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



Fromages AOP / AOC



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

MENU LA PASSERELLE

Semaine n°09 : du 23 au 27 Février 2026

Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEGETARIEN	VENDREDI
ENTRÉE	Céleri rémoulade au cumin	Macédoine mayonnaise	Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes (carotte BIO)	Potage de légumes		Salade de boulgour BIO à la marocaine
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf stroganoff <i>S/viande : Tortilla</i>	Blanquette de colin d'Alaska	Pilons de poulet tex mex <i>S/viande : Colin d'Alaska tex mex</i>	Croq blé fromage épinard		Chou-fleur à la parisienne <i>S/viande S/porc : Crêpe au fromage</i> *** <i>S/viande S/porc : Chou-fleur béchamel</i>
	Carottes BIO braisées	Riz créole	Pommes rissolées	Penne rigate		
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Mimolette	Camembert	Petit moulé ail et fines herbes		Gouda
DESSERT	Madeleine	Banane	Mousse au chocolat <i>S/viande : Liégeois chocolat</i>	Poire		Purée pomme spéculoos
GOÛTERS	Pain	Yaourt nature sucré	Pain	Pain		Compote pomme
	Cantal	Galette St Michel	Chocolat	Confiture		Madeleine
	Poire	Compote pomme fraise	Orange	Fromage blanc sucré		Banane



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Duo d'hiver : carotte, radis blanc
Boulgour à la marocaine : boulgour, pois chiches, carotte, cumin, coriandre, citron
Salade western : haricot rouge, maïs, poivrons
Salade fantaisie : céleri, pomme, raisin

Semaine n°10 : du 02 au 06 Mars 2026

Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEGETARIEN	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de pâtes BIO au pesto	Carottes râpées vinaigrette	Salade western	Chou blanc vinaigrette		Salade fantaisie (céleri BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Colombo de volaille <i>S/viande : Beignets de poisson</i>	Boulettes au bœuf sauce napolitaine <i>S/viande : Croq à l'italienne</i>	Pizza au fromage	Parmentier de potiron et lentilles corail		Colin d'Alaska sauce crème aneth
	Haricots verts braisés	Riz créole	Salade verte	***		Semoule
PRODUIT LAITIER	Saint Paulin	Brie	Fromage frais aux fruits	Yaourt nature sucré		Emmental
DESSERT	Pomme	Purée pomme agrumes	Banane	Moelleux choco malt		Liégeois vanille
GOÛTERS	Pain	Yaourt nature sucré	Pain	Yaourt aromatisé		Pain
	Chocolat	Petit beurre	Mimolette	Fourrandise chocolat		Confiture
	Poire	Pomme	Compote pomme fraise	Clémentine		Fromage blanc sucré

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.



Fromages AOP / AOC



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Cœuf de France



Pêche responsable

Ansamble

UNE ALIMENTATION Saine & Naturelle
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

MENU LA PASSERELLE

mars-26



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	MERCREDI 11 MARS	MERCREDI 18 MARS	MERCREDI 25 MARS		
ENTRÉE	Salade colorée BIO (oignons non bio)	Pomme de terre échalote	Salade de perles à l'italienne		
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Riz BIO à la cantonnaise <i>S/viande S/porc : Riz BIO cantonnais sans viande</i>	Rôti de porc au jus <i>S/viande S/porc : Omelette</i>	Tarte aux poireaux		
	***	Petits pois au jus	Salade verte		
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Fraidou	Gouda		
DESSERT	Purée pomme fruits des montagnes	Banane	Purée pomme menthe		
GOÛTERS	Yaourt nature sucré Petit beurre Orange	Pain Chocolat Compote pomme abricot	Fromage blanc sucré Madeleine Clémentine		

Salade colorée : chou
rouge, oignon, carotte
Salade de perles à
l'italienne : perles, olive,
tomate

avr-26

VEGETARIEN

	MERCREDI 01 AVRIL	MERCREDI 08 AVRIL	MERCREDI 15 AVRIL		
ENTRÉE	Carottes râpées vinaigrette	Salade de coquillettes BIO au basilic	Radis sauce fromage blanc		
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de poulet sauce crème curry <i>S/viande : Colin d'Alaska sauce curry</i>	Pizza au fromage	RIZ BIO au crémeux de lentilles corail et courgette		
	Coquillettes	Salade verte	***		
PRODUIT LAITIER	Camembert	Yaourt aromatisé	Fromage frais sucré		
DESSERT	Fromage blanc au coulis de fraise	Purée pomme	Pomme		
GOÛTERS	Pain Confiture Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré Petit beurre Kiwi	Pain Chocolat Compote poire		

BIO

Le picto BIO indique une recette
respectant les exigences du
règlement CE n°889/2008. Pour les
recettes contenant moins de 100%
de produits BIO, l'ingrédient BIO
sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf
BIO) concernent
l'ingrédient majoritaire de
la recette.



Fromages AOP / AOC



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINTE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

MENU LA PASSERELLE

Semaine n°17 : du 20 au 24 Avril 2026

Vacances scolaires

VEGETARIEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de RIZ BIO, radis, concombre sauce fromage blanc	Salade fantaisie (céleri BIO)	Salade de pâtes tricolore (pâtes BIO)	Tomate vinaigrette	Pâté de foie <i>S/viande S/porc : Œuf dur vinaigrette</i>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Pilons de poulet sauce tandoori <i>S/viande : Colin d'Alaska sauce tandoori</i>	Couscous de légumes et semoule BIO (aromates non bio)	Sauté de bœuf marengo <i>S/viande : Feuilleté au fromage</i>	Jambon braisé <i>S/viande S/porc : Nuggets de blé</i>	Colin d'Alaska sauce citron
	Haricots verts braisés	***	Carottes braisées	Gratin de chou-fleur	Purée d'épinards
PRODUIT LAITIER	Cantal	Yaourt nature sucré	Fromage frais au sel de Guérande	***	Fondu président
DESSERT	Pomme	Fourrandise à la fraise	Banane	Riz au lait	Poire
GOÛTERS	Pain	Compote pomme	Pain	Yaourt aromatisé	Pain
	Chocolat	Galette St Michel	Confiture	Madeleine	Gouda
	Fromage blanc sucré	Kiwi	Fromage blanc sucré	Orange	Yaourt nature sucré



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade fantaisie : céleri, pomme, raisin
Salade de pâtes tricolore : pâtes, poivrons, olive

Semaine n°18 : du 27 Avril au 01 Mai 2026

Vacances scolaires

VEGETARIEN

1er Mai

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine mayonnaise	Concombre vinaigrette	Taboulé (semoule BIO)	Duo de carottes BIO et radis râpés sauce fromage blanc aneth	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf sauce basquaise <i>S/viande : Omelette sauce basquaise</i>	Tikka massala de légumes, pois chiches et RIZ BIO	Tarte au fromage	Colin d'Alaska meunière	
	Coquillettes	***	Haricots beurre braisés	Ratatouille	
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Gouda	***	Petit moulé ail et fines herbes	
DESSERT	Banane	Purée pomme poire	Flan nappé caramel	Moelleux à la vanille	
GOÛTERS	Pain	Fromage blanc sucré	Pain	Pain	
	Cantal	Petit beurre	Camembert	Confiure	
	Compote poire	Orange	Kiwi	Yaourt nature sucré	

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.



Fromages AOP / AOC



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE