



du 02 au 06 mars 2026



MIDI

LUNDI

Menu Végétarien

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Carottes râpées BIO vinaigrette

Salade de riz

Betteraves rouges BIO vinaigrette

Velouté à la tomate

Menus de substitutions :

PLAT

Mac N'Cheese

Paupiette de volaille sauce normande

Paupiette de poisson sauce normande

Filet de colin MSC sauce crème

Raviolis de légumes

Menus de substitutions :

GARNITURE

PLAT COMPLET

Chou-fleur BIO béchamel

PLAT COMPLET

Purée

LAITAGE

Yaourt sucré BIO

Rondelé nature

Camembert

Fromage blanc aux fruits BIO

DESSERT

Compote de pommes HVE

Bamame
Fruit de saison

Poire
Fruit de saison HVE

Pompom chocolat

P4C: Préparé et Cuisiné par le Chef de la Cuisine Centrale

Légumes et fruits frais

Nouveauté

MSC

AOP

IGP

Produits biologiques

CE2

Région UltraPériphérique

Agri éthique France

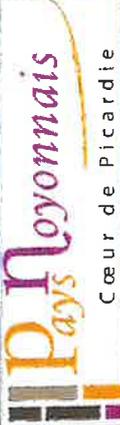
HVE

HVE

HVE

Nous te souhaitons un bon appétit !

sous réserve de disponibilité de l'ensemble des produits prévus au menu du jour

|  du 09 au 13 mars 2026  Cœur de Picardie | | VENDREDI | |
|---|-----------------------------------|----------|---------------------------------|
| MIDI | | JEUDI | |
| LUNDI | | MERCREDI | |
| Menu Végétarien | | | |
| ENTREES | MARDI | MERCREDI | JEUDI |
| Rosette et cornichons | Betteraves rouges HVE vinaigrette | | Carottes râpées CE2 vinaigrette |
| <i>Menus de substitutions :</i> | | | |
| | Chou rouge HVE mimolette | | |
| PLAT | MARDI | MERCREDI | JEUDI |
| Kebab de volaille sauce tomate | Omelette au fromage | | Rôti de dinde sauce barbecue |
| <i>Menus de substitutions :</i> | | | |
| | Galette de soja sauce tomate | | Tarte au fromage |
| GARNITURE | MARDI | MERCREDI | JEUDI |
| Pommes rissoquées | Purée de carottes HVE | | Coquillettes HVE |
| LAITAGE | MARDI | MERCREDI | JEUDI |
| Chanteneige BIO | Carré fondu | | Petit-suisse aromatisé BIO |
| DESSERT | MARDI | MERCREDI | JEUDI |
| Fruit de saison BIO | Compote de poires | | Gâteau du Chef au yaourt |
| Gélifié chocolat | | | |
| <i>Menus de substitutions :</i> | | | |
| | Légumes et fruits frais | | |
| | Nouveauté | | |
| | HVE | | |
| | MSC | | |
| | Agri éthique France | | |
| | AOP | | |
| | Région UltraPériphérique | | |
| | IGP | | |
| | Produits biologiques | | |
| | CE2 | | |

sous réserve de disponibilité de l'ensemble des produits prévus au menu du jour

Nous te souhaitons un bon appétit !

P4C: Préparé et Cuisiné par le Chef de la Cuisine Centrale

Madeline
Cuisine



du 16 au 20 mars 2026

Pays
Picardie
Cœur de Picardie

MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Potage du Chef au
potiron 🍷

Salade de riz

Salade de crudités
emmental

Salade coleslaw HVE
NOMAD

Menus de substitutions :

Inde

PLAT

Cordon bleu de
volaille

Lasagnes bolognaise

Aiguillettes végétales
sauce masala

Menus de substitutions :

Crousti fromage

Lasagnes au saumon

GARNITURE

Petits-pois à l'étuvée

Salade verte

Riz créole

Purée

LAITAGE

Edam BIO

Gouda BIO

Camembert

Vache picon

DESSERT

Yaourt fermier à la
vanille 🍷

Banane
Fruit de saison RUP

Pomme
Fruit de saison BIO

Semoule au lait

🍷 Légumes et fruits frais

🌟 Nouveauté

HVE

MSC
Agri éthique France

AOP
Région UltraPériphérique

IGP
Produits biologiques
CEZ

Nous te souhaitons un bon appétit ! 🍷

sous réserve de disponibilité de l'ensemble des produits prévus au menu du jour

|  du 23 au 27 mars 2026  Cœur de Picardie | | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--|--|-------|--|----------------------------|----------|
| Menu Végétarien | | | | | | |
| ENTREES | Potage du Chef aux légumes | Macédoine mayonnaise | | Taboulé oriental | Céleri râpé CE2 sauce rose | |
| <i>Menus de substitutions :</i> | | | | | | |
| PLAT | Gratin de pommes de terre au jambon de dinde | Tarte au fromage  | | Emincé de volaille sauce ail et fines herbes | Poisson pané | |
| <i>Menus de substitutions :</i> | | | | | | |
| GARNITURE | PLAT COMPLET | Purée de brocolis | | Purée de patate douce | Farfalles à la tomate | |
| LAITAGE | Emmental BIO | Chanteneige BIO | | Camembert | Yaourt sucré BIO | |
| DESSERT | Fruit de saison HVE | Compote de pêches BIO | | Yaourt fermier fraise | Beignet chocolat | |
| P4C: Préparé et Cuisiné par le Chef de la Cuisine Centrale  | | | | | | |
| Nous te souhaitons un bon appétit ! | | | | | | |

sous réserve de disponibilité de l'ensemble des produits prévus au menu du jour

| Madelaine PAYS Picardie | | du 30 mars au 03 avril 2026 | | Pays Noyonnais Cœur de Picardie | |
|--|--------------------------------|---------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------|----------|
| MIDI | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
| | Menu Végétarien | | | | |
| ENTREES | Salade verte | Carottes râpées BIO vinaigrette | Soupe P4C de carotte au lait de coco | Chou rouge HVE vinaigrette au miel | |
| <i>Menus de substitutions :</i> | | | Céleri CE2 rémoulade | | |
| PLAT | Haché de veau sauce tomate | Nuggets végétariens | Nems de volaille | Colin MSC sauce hollandaise | |
| <i>Menus de substitutions :</i> | Boulettes de soja sauce tomate | | Beignets de calamars | | |
| GARNITURE | Purée | Coquillettes HVE | Nouilles IGP sautées | Riz de Camargue IGP | |
| LAITAGE | Edam | Carré fondu | Yaourt fermier sucré | Fromage blanc aux fruits BIO | |
| DESSERT | Fruit de saison BIO | Mousse au chocolat | Gâteau du Chef à la noix de coco | Fruit de saison HVE | |
| P4C: Préparé et Cuisiné par le Chef de la Cuisine Centrale Légumes et fruits frais Nouveauté HVE Agri éthique France MSC AOP IGP Produits biologiques CE2 Région UltraPériphérique | | | | | |
| Nous te souhaitons un bon appétit ! sous réserve de disponibilité de l'ensemble des produits prévus au menu du jour | | | | | |

|  du 06 au 10 avril 2026 | |  Cœur de Picardie | | |
|---|---|---|---|--|
| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
| Menu Végétarien | | | | |
| ENTREES | Salade de crudités emmental  | | Œuf dur mayonnaise  | Pâté de campagne et cornichon |
| <i>Menus de substitutions :</i> | | | | |
| PLAT | Saucisses végétales et ketchup  | | Navarin de boulettes d'agneau Navarin de boulettes de soja | Cassolete de poisson sauce tomate |
| <i>Menus de substitutions :</i> | | | | |
| GARNITURE | Pommes sautées | | Semoule | Spaghettis |
| LAITAGE | Petit-suisse sucré | | Vache picon  | Yaourt sucré BIO  |
| DESSERT | Fruit de saison RUP  | | Donut | Salade de fruits Arlequin |
| P4C: Préparé et Cuisiné par le Chef de la Cuisine Centrale  | | | | |
| Nous te souhaitons un bon appétit ! | | | | |
| sous réserve de disponibilité de l'ensemble des produits prévus au menu du jour | | | | |

 Légumes et fruits frais
  Nouveauté
  HVE
  Agri éthique France
  MSC
  AOP
  IGP
  Produits biologiques