

NOTE D'INFORMATION

Repas du vendredi 20/03/2026 – Repas froid :

Suite à un mouvement de grève ce vendredi 20/03/2026 particulièrement suivi sur les écoles maternelles **Lotte Eisner, Anatole France, Lacepède, La venelle, Renoir** ainsi que sur l'élémentaire **G. Martin**, le repas a dû être adapté comme suit :

- Salade de riz au thon
- Chips
- Saint Paulin
- Banane

Merci de votre compréhension

La Cuisine Centrale.

NOTE D'INFORMATION

Repas du vendredi 20/03/2026 :

Nous vous informons que le filet de colin à la bordelaise et le riz Bio seront remplacés par des lasagnes au thon.

Merci de votre compréhension

La Cuisine Centrale.

MENU DE LA SEMAINE

MATERNELLES

DU 16 AU 20 MARS 2026

Sous réserve d'approvisionnement / * Aide UE à destination des écoles

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le 20 mars, **journée internationale du macaron**. Cette petite douceur à **base de poudre d'amande, de sucre et de blanc d'œuf** originaire d'Italie à la Renaissance, aurait été introduite en France au XVI^e siècle par les cuisiniers de Catherine de Médicis lors de son mariage avec Henri II. Elle aurait fait venir ses pâtissiers italiens, qui **préparaient déjà des biscuits à base d'amande appelés maccherone**. À l'époque, le **macaron était un simple biscuit rond, sans garniture**. Ce n'est qu'au début du XX^e siècle que la maison Ladurée a eu l'idée d'assembler deux coques avec une ganache au centre, donnant naissance au macaron moderne que l'on connaît aujourd'hui. Depuis, il est devenu un **symbole incontournable de la pâtisserie française**, décliné en une multitude de saveurs et apprécié dans le monde entier.



LUNDI
16/03/2026

MARDI
17/03/2026

 **MERCREDI**
18/03/2026
Voyage en Italie

JEUDI
19/03/2026

VENDREDI
20/03/2026

M
E
N
U

Salade fraîcheur
(Concombre, carotte , maïs,  surimi )
Pilon de poulet 
Haricots verts 
*Vache qui rit 
Muffin pépites chocolat

Sardine à l'huile
Sauté de veau  sauce forestière
Rosti de pomme de terre
*Fromage blanc nature , sucre
*Orange 

Tomate vinaigrette
Spaghetti  bolo végétale
Emmental râpé 
Compote pomme abricot 

Taboulé 
Omelette 
Poêlée brocolis champignons
Yaourt aromatisé 
Poire

Céleri rémoulade 
Colin à la bordelaise 
Riz 
*Saint Paulin 
*Banane 

GOUTER

Brioche pépite chocolat 
Briquette jus d'orange

Baguette  Beurre  Fruit

Pain au lait 
Yaourt aromatisé

Baguette 
Confiture 
Briquette de lait

Pain au chocolat 
Compote de pomme

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le 20 mars, journée internationale du macaron. Cette petite douceur à base de poudre d'amande, de sucre et de blanc d'œuf originaire d'Italie à la Renaissance, aurait été introduite en France au XVI^e siècle par les cuisiniers de Catherine de Médicis lors de son mariage avec Henri II. Elle aurait fait venir ses pâtissiers italiens, qui préparaient déjà des biscuits à base d'amande appelés maccherone. À l'époque, le macaron était un simple biscuit rond, sans garniture. Ce n'est qu'au début du XX^e siècle que la maison Ladurée a eu l'idée d'assembler deux coques avec une ganache au centre, donnant naissance au macaron moderne que l'on connaît aujourd'hui. Depuis, il est devenu un symbole incontournable de la pâtisserie française, décliné en une multitude de saveurs et apprécié dans le monde entier.

LUNDI
16/03/2026

MARDI
17/03/2026

MERCREDI
18/03/2026
Voyage en Italie

JEUDI
19/03/2026

VENDREDI
20/03/2026

M
E
N
U

Salade fraîcheur
(Concombre, carotte , maïs, , surimi )

Cuisse de poulet 

Haricots verts 

*Vache qui rit 

Muffin pépites chocolat

Sardine à l'huile

Sauté de veau  sauce forestière

Rosti de pomme de terre

*Fromage blanc nature , sucre

*Orange 

Tomate vinaigrette
Spaghetti  bolo végétale

Emmental râpé 

Compote pomme abricot 

Taboulé 

Omelette 

Poêlée brocolis champignons

Yaourt aromatisé 

Poire

Céleri rémoulade 

Colin à la bordelaise 

Riz 

*Saint Paulin 

*Banane 

GOUTER

Pain au lait 
Yaourt aromatisé 

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le 20 mars, journée internationale du macaron. Cette petite douceur à base de poudre d'amande, de sucre et de blanc d'œuf originaire d'Italie à la Renaissance, aurait été introduite en France au XVI^e siècle par les cuisiniers de Catherine de Médicis lors de son mariage avec Henri II. Elle aurait fait venir ses pâtissiers italiens, qui préparaient déjà des biscuits à base d'amande appelés maccherone. À l'époque, le macaron était un simple biscuit rond, sans garniture. Ce n'est qu'au début du XX^e siècle que la maison Ladurée a eu l'idée d'assembler deux coques avec une ganache au centre, donnant naissance au macaron moderne que l'on connaît aujourd'hui. Depuis, il est devenu un symbole incontournable de la pâtisserie française, décliné en une multitude de saveurs et apprécié dans le monde entier.

LUNDI
16/03/2026

MARDI
17/03/2026

MERCREDI
18/03/2026
Voyage en Italie

JEUDI
19/03/2026

VENDREDI
20/03/2026

M
E
N
U

Salade fraîcheur
(Concombre, carottes ,
, maïs,  surimi )

ou

Salade verte, dès mimolette

Cuisse de poulet 

Haricots verts 

*Vache qui rit 
ou

*Gouda 

Muffin chocolat

Sardine à l'huile
ou

Betterave cube 

Sauté de veau  sauce
forestière

Rosti de pomme de terre

*Fromage blanc nature  ou
*Yaourt nature 

Poire ou
*Orange 

Tomate vinaigrette

Spaghetti  bolo végétale

Emmental râpé 

Compote pomme abricot 
ou
Liégeois aux fruits

Taboulé 

ou

Salade de pomme de terre

Omelette 

Poêle brocolis/champignons

Yaourt aromatisé 
ou
Petit suisse sucré

Poire ou *fruit 

Concombre vinaigrette
ou

Céleri rémoulade 

Filet de colin bordelaise 

Riz 

*Saint Paulin  ou
Bonbel

*Orange  ou
*Banane 

GOUTER

Pain au lait 
Yaourt aromatisé 